PINTINOX

SINCE 1929

FINE DINING

2025

PINTINOX

SINCE 1929

FINE DINING

2024

HORECA
PREMIUM
SELECTION

INDICE

Index
Fine Dining

6	INTRODUZIONE	INTRODUCTION
8	**POSATE**	**CUTLERY**
10	AUDREY	AUDREY
18	HIVE	HIVE
22	HEAVEN	HEAVEN
26	BRAMANTE	BRAMANTE
32	ELLADE	ELLADE
38	INFINITO	INFINITO
44	DUCALE	DUCALE
50	RIALTO	RIALTO
56	NUMA	NUMA
60	WESTMINSTER	WESTMINSTER
66	CAPITOLIUM	CAPITOLIUM
72	COLISEUM	COLISEUM
78	STILE	STILE
84	NEW YORK	NEW YORK
88	ARGENTATURA	SILVER PLATED
90	**SHOW COOKING**	**SHOW COOKING**
92	3.0	3.0
96	PADELLA AUDREY	AUDREY FRYING PAN
100	COLTELLI BISTECCA	STEAK KNIVES
102	APPOGGIO PER POSATE	CUTLERY REST
104	CLOCHE	CLOCHE
106	ACCESSORI	ACCESSORIES
108	EXECUTIVE	EXECUTIVE
112	SPUC	SPUC



INTRODUZIONE

Introduction
Fine Dining

"

Dal 1929 Pinti Inox produce articoli per la tavola e la cucina, dedicati al mondo della casa e della ristorazione. Da sempre, il Nostro marchio è sinonimo di qualità dei materiali, innovazione tecnologica, ricerca e sviluppo. Tali caratteristiche prendono forma e sostanza nei prodotti contenuti nella collezione Fine Dining, dedicata al mondo della Ristorazione Professionale e, in particolar modo, a tutti quei Professionisti che cercano l'eccellenza.

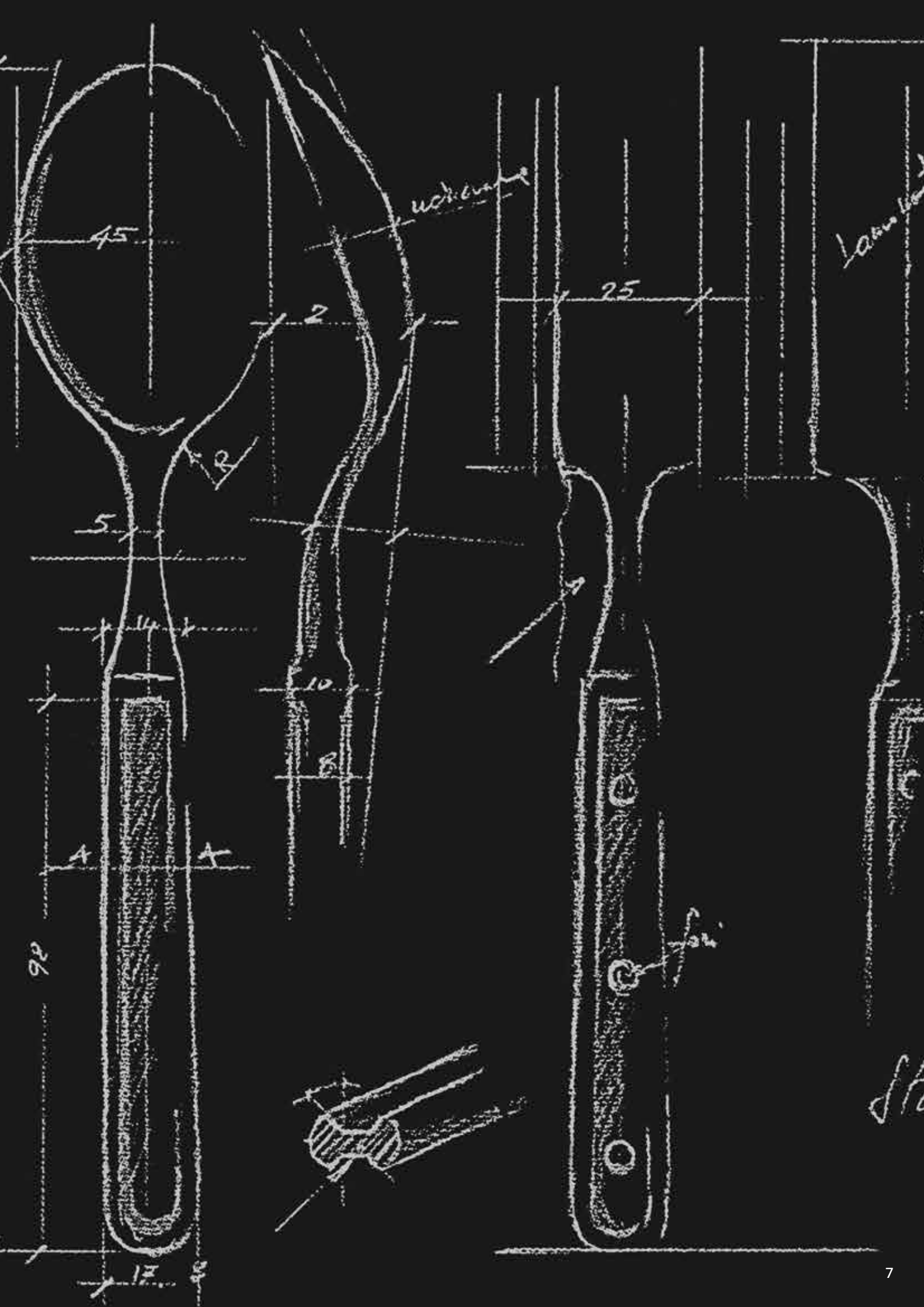
"

"

Since 1929, Pinti Inox has produced items for the table and kitchen, dedicated to the home and catering worlds. Our brand has always been synonymous with quality materials, innovative technology, research and development.
These characteristics take form and substance in the products contained in the Fine Dining collection, dedicated to the Professional Catering sphere and, in particular, to all Professionals seeking excellence.

"




45
2
25
5
14
10
A
A

POSATE

Cutlery
Fine Dining

“

La collezione Fine Dining nasce per soddisfare le esigenze di bellezza, qualità e funzionalità che la Ristorazione moderna richiede. Essa abbraccia tutti gli stili di posate dal classico al moderno con caratteristiche di altissima qualità, elevati spessori e forme aggraziate ed eleganti. Ogni serie inoltre ha delle particolarità pensate per renderla unica nel suo genere.

”

“

The Fine Dining collection was developed to meet the needs of beauty, quality and functionality that modern catering requires. The range embraces all styles of cutlery, from classic to modern, with characteristics of the highest quality, a good thickness along with graceful and elegant shapes. Each series also has special features designed to render the products unique.

”



POSATE

AUDREY

forged

Design Marcello Ziliani.
Con Audrey si ha la sensazione di avere in mano degli oggetti preziosi ma che non intimidiscono, che anzi comunicano una sensazione di piacevolezza e di confort.
L'obiettivo era trovare la risposta efficace a ogni singola istanza senza che questa comportasse ricadute negative sulle altre. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate che trovano nella sezione laterale la nota di originalità grazie alla variazione di spessore chiaramente percepibile in prossimità del colletto.

Design Marcello Ziliani.
Audrey offers the feeling of holding precious but unintimidating objects, which actually convey a sense of pleasantness and comfort.
The goal was to find a response to each need without the latter affecting the others negatively.
These features are heightened by the fluid and soft lines whose uniqueness lies in the lateral section due to the change of thickness in proximity of the collar.





AUDREY



Forchetta tavola
Table fork
cod. 16500002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 16500003
cm
23,5

Coltello tavola
standing knife
Table standing knife
cod. 165000D3
cm
23,4

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 16500001
cm
21,5

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 16500005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 16500006
cm
20,0

Coltello frutta
standing knife
Dessert standing knife
cod. 165000F6
cm
19,8

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 16500004
cm
18,0





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 16500007
cm
14,6

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 16500008
cm
11,0

Cucchiaio bibita
Long drink spoon
cod. 16500036
cm
18,6

AUDREY



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 16500017
cm
15,6

Coltello burro
Butter spreader
cod. 16500025
cm
15,9

Cucchiaio brodo/riso
Soup/rice spoon
cod. 16500039
cm
18,0

Coltello pesce*
Fish knife
cod. 16500029
cm
19,2

Coltello bistecca
lama liscia
Fine edge
steak kinfe
cod. 165000EY
cm
23,5

Coltello bistecca
lama seghettata
Full serration
steak kinfe
cod. 165000EU
cm
23,5





Coppia di bacchette
Chopsticks
cod. 165000E3
cm
24,0

Ciotolina
Bowl
cod. 97150274
cm
9x5,4x2,5 h

Appoggio per bacchette
e cucchiaio
Rest
cod. 57010500
cm
8,4x3,3x1,2 h

*In abbinamento con forchetta frutta / In combination with the dessert fork

AUDREY

Cod. 165000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weight*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,5	forged	6,44
02	forchetta tavola *table fork*	21,1	forged	6,44
03	coltello tavola *table knife*	23,5	forged	8,50
D3	colt. tav. standing kinfe *table standing knife*	23,4	forged	8,50
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	6,32
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	forged	6,32
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	8,38
F6	colt. frutta standing kinfe *dessert standing knife*	19,8	forged	8,38
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,6	forged	5,00
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	forged	4,30
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,6	forged	5,16
25	coltello burro *spreader*	15,9	forged	8,18
36	cucchiaio bibita *long drink spoon*	18,6	forged	6,44
39	cucchiaio brodo/riso *soup/rice spoon*	18,0	forged	6,44
29	coltello pesce *fish knife*	19,2	forged	6,44
EY	coltello bistecca lama liscia *fine edge steak knife*	23,5	forged	10,12
EU	colt. bist. lama seghettata *full serration steak knife*	23,5	forged	10,12
E3	coppia di bacchette *chopsticks*	24,0	forged	6,20

Cod.	Descrizione *Description*	cm	Euro
57010500	appoggio per bacchette e cucchiaio *rest*	8,4x3,3x1,2 h	2,78
97150274	ciotolina *bowl*	9x5,4x2,5 h	1,90



AUDREY

Set Orientale:
2 coppie di bacchette (inox + SPS),
2 rest, 2 ciotoline
(in ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)

Asian Set:
2 chopsticks (stainless steel + SPS),
2 rests, 2 bowls
(ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)

cod. 165000F5
Euro 31,72

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

"

La posata coinvolge l'uso di tutti i sensi: la vista per la sua estetica, tatto, gusto e olfatto, durante la gestualità dell'utilizzo, per finire con l'udito, sollecitato dal suono generato con piatti e stoviglie.

Marcello Ziliani

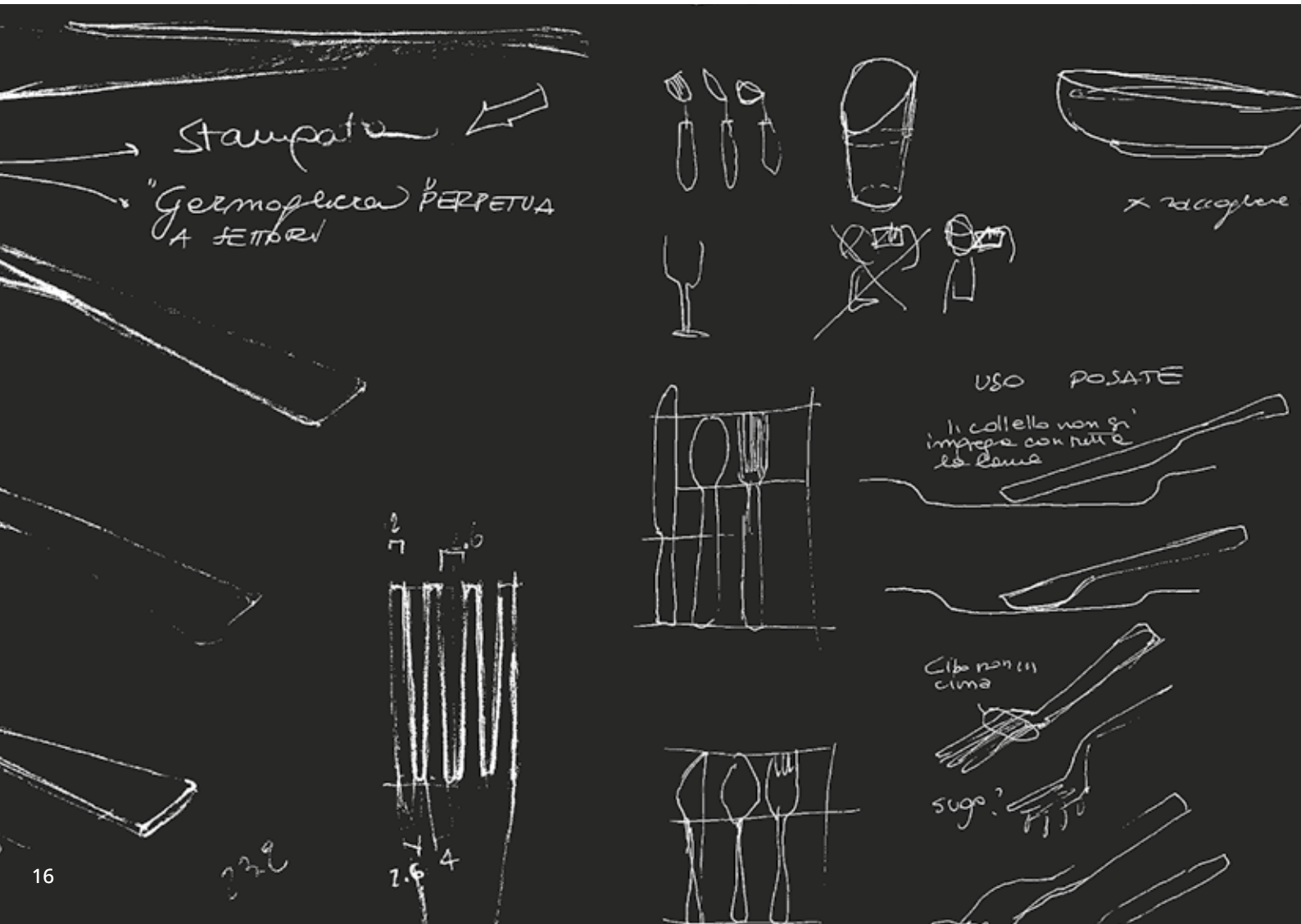
"

"

Cutlery involves the use of all the senses: sight for its aesthetics, touch, taste and smell, while using it, and finally hearing, stimulated by the sound generated with everyday crockery.

Marcello Ziliani

"





HIVE

forged

La ricercatezza e l'altissima qualità dei materiali, la finitura satinata dell'acciaio in abbinamento ai colori di tendenza e la particolare forma del manico, a sezione esagonale, rendono unica nel suo genere questa serie forgiata, che coniuga leggerezza e solidità.
La serie Hive è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Refinement and the highest quality of materials, the satin finish of the steel in combination with up-to-the-minute colours and the unique shape of the handle, the hexagonal profile all render the products in this forged series unique, combining lightness and solidity.
The Hive series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





HIVE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 2L_00002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 2L_00003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 2L_00001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 2L_00005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 2L_00006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 2L_00004
cm
18,0





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 2L_00007
cm
16,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 2L_00017
cm
16,0

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 2L_00025
cm
17,0

Coppia bacchette
Chopstick
cod. 2L_000E3
cm
22,0

HIVE

Cod. 2L_000..
18/10 + SPS

Cod.	Descrizione *Description*
L	nero opaco *matt black*
M	bianco opaco *matt white*
Q	merlot opaco *matt merlot*
N	blu opaco *matt blue*
P	salvia opaco *matt sage*
R	tortora opaco *matt taupe*

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	forged	9,06
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	forged	9,06
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	9,06
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	8,90
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	forged	8,90
06	coltello frutta *dessert knife*	19,7	forged	8,90
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	forged	7,56
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,0	forged	7,64
25	spalmaburro *butter spreader*	17,0	forged	8,74
E3	coppia di bacchette *chopstick*	22,0	forged	7,40

HEAVEN

forged

Le posate forgiate Heaven stupiscono per forma e spessore. Il design lineare e affusolato, evidenziato dalla sezione ovale del manico, si abbina con eleganza a piatti di qualsiasi forma e stile. La serie Heaven è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Heaven forged cutlery impresses thanks to the shape and weight. The linear, streamlined design, exalted by the oval profile of the handle, elegantly pairs with dishes of all shapes and styles. The Heaven series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





HEAVEN



Forchetta tavola
Table fork
cod. 00700002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 00700003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 00700001
cm
21,0

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 00700039
cm
18,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 00700005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 00700006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 00700004
cm
18,0





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 00700007
cm
15,0

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 00700008
cm
11,0

HEAVEN

Cod. 007000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	forged	4,44
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	forged	4,44
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	6,90
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	4,34
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	forged	4,34
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	6,80
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	forged	3,50
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	forged	3,30
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,0	forged	4,44

BRAMANTE

forged

La serie forgiata Bramante è da sempre tra le più belle e ambite della Nostra produzione.
Essa coniuga perfezione e stile con forme tese e affusolate: la sua inconfondibile eleganza senza tempo si abbina facilmente con porcellane di forma tonda e ovale dal classico al moderno.

The Bramante forged series has long been amongst the most beautiful and coveted of our production, combining perfection and style with drawn, tapered forms.
The unmistakable timeless elegance easily pairs with porcelain in round and oval shapes, from classic to modern.





BRAMANTE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 07800002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 07800003
cm
23,5

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 07800001
cm
20,8

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 07800039
cm
18,2

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 07800005
cm
18,4

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 07800006
cm
21,3

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 07800004
cm
18,4





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 07800007
cm
15,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 07800008
cm
12,4

BRAMANTE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07800017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07800020
cm
25,2

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07800028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07800029
cm
20,6





Mestolo
Soup ladle
cod. 07800010
cm
27,2

Forchettone
Serving fork
cod. 07800012
cm
24,0

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07800011
cm
23,8

Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07800013
cm
17,5

BRAMANTE

Cod. 078000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,8	forged	**14,16**
02	forchetta tavola *table fork*	21,1	forged	**14,16**
03	coltello tavola *table knife*	23,5	forged	**14,16**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,4	forged	**13,04**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,4	forged	**13,04**
06	coltello frutta *dessert knife*	21,3	forged	**13,24**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,5	forged	**11,60**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	12,4	forged	**11,34**
10	mestolo *soup ladle*	27,2	forged	**33,32**
11	cucchiaione *serving spoon*	23,8	forged	**20,84**
12	forchettone *serving fork*	24,0	forged	**20,84**
13	mestolo salsa *sauce ladle*	17,5	forged	**17,50**
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,4	forged	**12,84**
20	pala torta *cake server*	25,2	forged	**27,98**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,2	forged	**13,30**
28	forchetta pesce *fish fork*	18,6	forged	**13,98**
29	coltello pesce *fish knife*	20,6	forged	**13,98**



ELLADE

forged

La serie forgiata Ellade è sinonimo di qualità assoluta e di design ai massimi livelli.
Il suo elegante stile classico risalta nei chiaroscuri della sua lavorazione, perfetta in ogni suo dettaglio.
Per quanto sia facile da inserire in mise en place classiche, questa serie trova spazio anche in tavole moderne con abbinamenti più audaci.

The Ellade forged series is synonymous with absolute quality and design of the highest levels.
The elegant classical style stands out in the chiaroscuro of the workmanship, perfect in every detail.
Easily fitting in with classical settings, this series also finds its way onto modern tables with more daring combinations.




PINTI 1923

ELLADE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 07900002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 07900003
cm
24,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 07900001
cm
21,2

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 07900039
cm
17,9

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 07900005
cm
18,4

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 07900006
cm
21,7

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 07900004
cm
18,7





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 07900007
cm
15,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 07900008
cm
12,5

ELLADE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07900017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07900020
cm
24,6

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 07900025
cm
15,9

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07900028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07900029
cm
20,6



Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07900013
cm
18,9



Mestolo
Soup ladle
cod. 07900010
cm
27,2

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07900011
cm
24,4

Forchettone
Serving fork
cod. 07900012
cm
24,5

ELLADE

Cod. 079000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,2	forged	13,88
02	forchetta tavola *table fork*	21,1	forged	13,88
03	coltello tavola *table knife*	24,0	forged	14,40
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,7	forged	12,78
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,4	forged	12,78
06	coltello frutta *dessert knife*	21,7	forged	13,24
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,5	forged	11,40
08	cucchiaino moka *moka spoon*	12,5	forged	11,14
10	mestolo *soup ladle*	27,2	forged	32,66
11	cucchiaione *serving spoon*	24,4	forged	20,46
12	forchettone *serving fork*	24,5	forged	20,46
13	mestolo salsa *sauce ladle*	18,9	forged	17,12
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,4	forged	12,36
20	pala torta *cake server*	24,6	forged	27,46
25	spalmaburro *butter spreader*	15,9	forged	11,02
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,9	forged	13,16
28	forchetta pesce *fish fork*	18,6	forged	13,72
29	coltello pesce *fish knife*	20,6	forged	13,72



INFINITO

forged

Design Daniele Ardissone.
La massima espressione del design italiano concentrata in una posata.
La particolare sezione a otto rovesciato, simbolo matematico di "infinito", toglie peso alla struttura, rendendo la posata leggera e bilanciata nonostante l'elevatissimo spessore.
Completa anche delle pezzature più particolari, si abbina facilmente con piatti di forma tonda e quadrata, con e senza falda.

Design Daniele Ardissone.
The ultimate expression of Italian design concentrated in cutlery.
The particular inverted figure eight profile, as the mathematical symbol for infinity, takes the weight off the structure, rendering the cutlery light and balanced despite the great thickness.
Also complete with more unique pieces, it is easily combined with round and square dishes, with and without a lip.





INFINITO



Forchetta tavola
Table fork
cod. 08500002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 08500003
cm
23,5

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 08500001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 08500005
cm
18,1

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 08500006
cm
21,2

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 08500004
cm
18,0





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 08500007
cm
14,9

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 08500008
cm
11,0

INFINITO



Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 08500039
cm
18,1

Cucchiaio
alta cucina
Alta cucina spoon
cod. 085000FB
cm
18,0

Cucchiaio gourmet
Gourmet spoon
cod. 08500038
cm
22,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 08500029
cm
21,7

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 08500028
cm
19,0





Coltello
spalmaburro
Spreader
cod. 08500025
cm
19,6

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 08500017
cm
16,6

INFINITO

Cod. 085000..
18/0

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weight*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	forged	**5,22**
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	forged	**5,22**
03	coltello tavola *table knife*	23,5	forged	**6,88**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	**5,10**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,1	forged	**5,10**
06	coltello frutta *dessert knife*	21,2	forged	**6,44**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,9	forged	**3,92**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	forged	**3,78**
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,5	forged	**3,92**
25	coltello spalmaburro *spreader*	19,6	forged	**5,22**
38	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	22,1	forged	**4,90**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,1	forged	**4,82**
28	forchetta pesce *fish fork*	19,0	forged	**5,14**
29	coltello pesce *fish knife*	19,2	forged	**5,14**
FB	cucchiaio alta cucina *alta cucina spoon*	18,0	forged	**4,82**



DUCALE

3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano con decoro su tutto il manico e di elevato spessore, la collezione Ducale è ideale per mise en place classiche ed eleganti.
Molto piacevole anche in abbinamento con porcellane più moderne, preferisce forme tonde con falda.

Classic Venetian-style cutlery series with decoration all over the handle and great thickness, the Ducale collection is ideal for classic and elegant settings.
This set is also lovely in combination with more modern porcelain, favouring round shapes with a lip.





DUCALE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 29100002
cm
20,2

Coltello tavola
Table knife
cod. 29100003
cm
24,6

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 29100001
cm
20,5

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 29100039
cm
17,3

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 2910005
cm
18,8

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 29100006
cm
22,7

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 29100004
cm
19,3





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 29100007
cm
15,1

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 29100008
cm
11,1

DUCALE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 29100017
cm
14,9

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 29100025
cm
18,5

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 29100028
cm
18,5

Coltello pesce
Fish knife
cod. 29100029
cm
19,9



DUCALE

Cod. 291000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,5	3,5	**5,00**
02	forchetta tavola *table fork*	20,2	3,5	**5,00**
03	coltello tavola *table knife*	24,6	forged	**8,04**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	19,3	3,0	**4,84**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,8	3,0	**4,84**
06	coltello frutta *dessert knife*	22,7	forged	**7,94**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,1	3,0	**2,90**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,1	2,5	**2,62**
17	forchetta dolce *pastry fork*	17,0	3,0	**3,64**
25	spalmaburro *butter spreader*	18,5	forged	**6,04**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,3	3,0	**5,00**
28	forchetta pesce *fish fork*	19,2	3,0	**5,00**
29	coltello pesce *fish knife*	20,8	3,0	**5,00**



RIALTO

3,5 mm

L’assenza del decoro rende attuale e moderna questa serie di stile classico veneziano e di alto spessore. Preferisce l’abbinamento con forme tonde, sia classiche che moderne.

The absence of decoration renders the style of this classic Venetian series more modern, also thanks to the good weight.
Here, a combination of both classic and modern round shapes is favoured.





RIALTO



Forchetta tavola
Table fork
cod. 29200002
cm
20,2

Coltello tavola
Table knife
cod. 29200003
cm
24,6

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 29200001
cm
20,5

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 29200039
cm
17,3

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 29200005
cm
18,8

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 29200006
cm
22,7

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 29200004
cm
19,3





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 29200007
cm
15,1

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 29200008
cm
11,1

RIALTO



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 29200017
cm
14,9

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 29200025
cm
18,5

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 29200028
cm
18,5



Coltello pesce
Fish knife
cod. 29200029
cm
19,9

RIALTO

Cod. 292000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,5	3,5	**5,00**
02	forchetta tavola *table fork*	20,2	3,5	**5,00**
03	coltello tavola *table knife*	24,6	forged	**8,04**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	19,3	3,0	**4,84**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,8	3,0	**4,84**
06	coltello frutta *dessert knife*	22,7	forged	**7,94**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,1	3,0	**2,90**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,1	2,5	**2,62**
17	forchetta dolce *pastry fork*	17,0	3,0	**3,64**
25	spalmaburro *butter spreader*	18,5	forged	**6,04**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,3	3,0	**5,00**
28	forchetta pesce *fish fork*	19,2	3,0	**5,00**
29	coltello pesce *fish knife*	20,8	3,0	**5,00**



NUMA

4,0 mm

Morbida nelle forme e di elevato spessore, la serie Numa è tra le più apprezzate della collezione Fine Dining.
Si abbina facilmente a porcellane di qualsiasi forma e tipo in apparecchiature classiche e moderne: l'unico limite è la fantasia.
Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Soft in form and of a sturdy thickness, the Numa series is amongst the most appreciated in the Fine Dining collection.
The set easily pairs with porcelain of all shapes and types in both classic and modern settings where the only limit is one's imagination.
Perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





NUMA



Forchetta tavola
Table fork
cod. 00900002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 00900003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 00900001
cm
21,0

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 00900039
cm
18,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 00900005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 00900005
cm
20,0



Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 00900004
cm
18,0



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 00900007
cm
15,0

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 00900008
cm
11,0

NUMA

Cod. 009000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	4,0	**4,74**
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	4,0	**4,74**
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	**6,68**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	4,0	**4,62**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	4,0	**4,62**
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	**6,56**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	3,0	**2,84**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	3,0	**2,44**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,0	4,0	**4,74**

WESTMINSTER

3,5 mm

La serie di posate Westminster è di inconfondibile stile inglese rivisitato in chiave moderna per decoro e dimensioni.
Essa gode di elevati spessori e di un'ottima profondità di gamma, tra le più complete sul mercato.
È l'ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate per la scelta dei prodotti, grazie anche alla presenza dei coltelli con manico vuoto, da sempre sinonimo di qualità ed eccellenza.
Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Westminster cutlery series has an unmistakably English style revisited in a modern way in terms of decoration and dimensions.
It has a nice thickness and an excellent depth of range, as one of the most comprehensive on the market. This set is ideal for formal and elegant settings, being classic in style and sought after thanks to the choice of products, and to the presence of knives with a hollow handle, having long been synonymous with quality and excellence. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





WESTMINSTER



Forchetta tavola
Table fork
cod. 23100002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23100003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 23100001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23100005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23100006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 23100004
cm
17,8





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23100007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23100008
cm
11,8

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23100017
cm
15,0

WESTMINSTER



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 23100028
cm
18,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 23100029
cm
19,4

Coltello tavola
manico vuoto
Table knife H.H.
cod. 23100053
cm
23,5

Coltello frutta
manico vuoto
Dessert knife H.H.
cod. 23100056
cm
21,0



WESTMINSTER

Cod. 231000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,6	3,5	4,10
02	forchetta tavola *table fork*	20,7	3,5	4,10
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	6,68
53	colt. tav. m. vuoto *table knife H.H.*	23,5	79 gr	8,48
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	17,8	3,5	4,10
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,6	3,5	4,10
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	6,68
56	colt. frutta m. vuoto *dessert knife H.H.*	21,0	63 gr	8,26
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,5	3,0	2,54
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,8	3,0	2,38
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,0	3,0	2,70
28	forchetta pesce *fish fork*	18,1	3,5	4,56
29	coltello pesce *fish knife*	19,4	3,5	4,56

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
080000CC	colt. tav. m. v. lama forg. *table knife H.H. forg. blade*	25,2	forged	14,54
080000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. *dessert knife H.H. forg. blade*	21,6	forged	14,40
08000019	coltellino dolce *pastry knife*	17,6	forged	6,40
08000020	pala torta *cake server*	24,0	3,0	14,00
080000CR	cucchiaio crema *cream spoon*	15,2	2,5	4,64
08000009	forchetta carne *meat fork*	19,7	2,0	4,96
08000022	paletta gelato *dessert knifeice-cream spoon*	13,6	2,0	2,74
08000023	cucchiaio formaggio *grated-cheese spoon*	13,5	2,0	2,90
08000025	spalmaburro *butter spreader*	15,0	2,0	3,50
08000026	forchetta lumache *snail fork*	15,3	2,0	3,18
08000027	forchetta ostriche *oyster fork*	15,5	2,5	4,00
08000035	sessola zucchero *sugar spoon*	12,1	2,0	3,44
08000036	cucchiaio bibita *long drink spoon*	22,0	2,0	4,00
08000038	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	20,4	2,5	4,80
08000039	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,8	2,5	4,80
08000030	forchetta pesce servire *fish serving fork*	22,5	3,0	9,20
08000031	coltello pesce servire *fish serving knife*	25,0	3,0	9,20

CAPITOLIUM

3,5 mm

La serie di posate Capitolium, di puro stile classico romano, oggi trova spazio in mise en place di qualsiasi tipo: si può infatti abbinare facilmente con piatti sia classici che moderni.
Sono da segnalare notare la presenza dei coltelli manico vuoto, fondamentali per le apparecchiature più formali ed eleganti e l'ottima profondità di gamma. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Capitolium cutlery series has a pure classical Roman style, today fitting in with any type of setting. Indeed, the set can be easily combined with both classic and modern plates.
Of note are the hollow-handle knives, being fundamental for more formal and elegant settings, bolstered by an excellent depth of range. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





CAPITOLIUM



Forchetta tavola
Table fork
cod. 23500002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23500003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 23500001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23500005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23500006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 23500004
cm
17,8





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23500007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23500008
cm
11,8

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23500017
cm
15,0

CAPITOLIUM



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 23500028
cm
18,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 23500029
cm
19,4

Coltello tavola
manico vuoto
Table knife H.H.
cod. 23500053
cm
23,5

Coltello frutta
manico vuoto
Dessert knife H.H.
cod. 23500056
cm
21,0



CAPITOLIUM

Cod. 235000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,6	3,5	4,10
02	forchetta tavola *table fork*	20,7	3,5	4,10
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	6,68
53	colt. tav. m. vuoto *table knife H.H.*	23,5	82 gr	8,48
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	17,8	3,5	4,10
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,6	3,5	4,10
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	6,68
56	colt. frutta m. vuoto *dessert knife H.H.*	21,0	64 gr	8,26
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,5	3,0	2,54
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,8	3,0	2,38
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,0	3,0	2,70
28	forchetta pesce *fish fork*	18,1	3,5	4,56
29	coltello pesce *fish knife*	19,4	3,5	4,56

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
083000CC	colt. tav. m. v. lama forg. *table knife H.H. forg. blade*	25,3	forged	14,54
08300067	coltello bistecca *steak knife*	23,0	forged	8,26
083000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. *dessert knife H.H. forg. blade*	22,5	forged	14,40
08300010	mestolo *ladle*	28,0	3,0	20,34
08300011	cucchiaione *serving spoon*	23,5	3,0	9,20
08300012	forchettone *serving fork*	23,6	3,0	9,20
08300013	mestolo salsa *sauce ladle*	17,5	2,5	11,66
08300019	coltellino dolce *pastry knife*	17,7	forged	6,40
08300020	pala torta *cake server*	24,0	3,0	14,00
08300022	paletta gelato *dessert knifeice-cream spoon*	13,7	2,0	2,74
08300038	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	20,4	2,5	4,80
08300039	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,9	2,5	4,80
08300030	forchetta pesce servire *fish serving fork*	23,0	3,0	9,20
08300031	coltello pesce servire *fish serving knife*	25,0	3,0	9,20

COLISEUM

3,5 mm

La serie di posate Coliseum è caratterizzata da elevati spessori e da una profondità di gamma estremamente vasta, completa di coltelli con manico vuoto e di pezzature uniche e particolari.
È indicata per mise en place classiche e moderne, con piatti di forma tonda e ovale.
Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Coliseum cutlery series is characterised by a nice thickness and a depth of range, being extremely broad, complete with knives with hollow handles along with unique and special pieces.
This series suits both classic and modern settings, with plates that are round and oval in shape.
All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





COLISEUM



Forchetta tavola
Table fork
cod. 23400002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23400003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 23400001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23400005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23400006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 23400004
cm
17,8





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23400007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23400008
cm
11,8

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23400017
cm
15,0

COLISEUM



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 23400028
cm
18,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 23400029
cm
19,4

Coltello tavola
manico vuoto
Table knife H.H.
cod. 23400053
cm
23,5



Coltello frutta
manico vuoto
Dessert knife H.H.
cod. 23400056
cm
21,0

COLISEUM

Cod. 234000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,6	3,5	**4,10**
02	forchetta tavola *table fork*	20,7	3,5	**4,10**
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	**6,68**
53	colt. tav. m. vuoto *table knife H.H.*	23,5	82 gr	8,48
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	17,8	3,5	**4,10**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,6	3,5	**4,10**
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	**6,68**
56	colt. frutta m. vuoto *dessert knife H.H.*	21,0	64 gr	8,26
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,5	3,0	**2,54**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,8	3,0	**2,38**
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,0	3,0	**2,70**
28	forchetta pesce *fish fork*	18,1	3,5	**4,56**
29	coltello pesce *fish knife*	19,4	3,5	**4,56**

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
081000CC	colt. tav. m. v. lama forg. *table knife H.H. forg. blade*	24,5	forged	14,54
081000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. *dessert knife H.H. forg. blade*	21,3	forged	14,40
08100059	cucchiaione risotto *rice spoon*	23,8	3,0	12,48
08100019	coltellino dolce *pastry knife*	17,7	forged	6,40
08100020	pala torta *cake server*	24,0	3,0	14,00
081000CR	cucchiaio crema *cream spoon*	15,5	2,5	4,64
08100009	forchetta carne *meat fork*	19,5	3,0	4,96
08100022	paletta gelato *dessert knifeice-cream spoon*	13,6	2,0	2,74
08100023	cucchiaio formaggio *grated-cheese spoon*	13,5	2,0	2,90
08100025	spalmaburro *butter spreader*	15,0	2,0	3,50
081000CS	colt. burro m. v. lama forg. *butter spreader H.H. forg. blade*	18,7	forged	12,60
08100026	forchetta lumache *snail fork*	15,4	2,0	3,18
08100027	forchetta ostriche *oyster fork*	15,5	2,5	4,00
081000FM	forchetta molluschi *shellfish fork*	12,5	2,0	3,02
08100035	sessola zucchero *sugar spoon*	12,0	2,0	3,44
08100036	cucchiaio bibita *long drink spoon*	22,0	2,0	4,00
08100038	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	20,4	2,5	4,80
08100039	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,7	2,5	4,80
08100030	forchetta pesce servire *fish serving fork*	22,6	3,0	9,20
08100031	coltello pesce servire *fish serving knife*	25,1	3,0	9,20

STILE

4,0 mm

Tra le più amate della Nostra produzione, la serie Stile è la più semplice da abbinare grazie al suo design lineare e minimal.
La sezione ovale del manico la rende comoda e piacevole da usare.
È inoltre perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale, grazie alle proporzioni delle sue pezzature.
È abbinabile con piatti di qualsiasi forma e stile, con e senza falda.

Amongst the most popular in our production, the Stile series is the easiest to match with thanks to its linear and minimalist design.
The oval profile of the handle renders the set comfortable and pleasant to use.
It is also perfect for modern hospitality and catering industries, thanks to the proportions of the dimensions. It can be combined with any round or square dishes, with or without a lip.





STILE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 24000002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 24000003
cm
22,5

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 24000001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 24000005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 24000006
cm
19,2

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 24000004
cm
18,0





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 24000007
cm
14,7

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 24000008
cm
11,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 24000017
cm
15,2

STILE



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 24000028
cm
19,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 24000029
cm
20,5

Mestolo
Soup ladle
cod. 24000010
cm
29,0

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 24000011
cm
26,0



Forchettone
Serving fork
cod. 24000012
cm
26,0



Cucchiaio insalata
Salad spoon
cod. 24000014
cm
26,0



Forchetta insalata
Salad fork
cod. 24000015
cm
26,0

STILE

Cod. 240000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	4,0	**4,36**
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	4,0	**4,36**
03	coltello tavola *table knife*	22,5	forged	**6,94**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	4,0	**4,32**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	4,0	**4,32**
06	coltello frutta *dessert knife*	19,2	forged	**6,64**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,7	3,0	**2,84**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	2,2	**2,82**
10	mestolo *soup ladle*	29,0	4,0	**22,72**
11	cucchiaione *serving spoon*	26,0	4,0	**10,22**
12	forchettone *serving fork*	26,0	4,0	**10,22**
14	cucchiaio insalata *salad spoon*	26,0	4,0	**11,80**
15	forchetta insalata *salad fork*	26,0	4,0	**11,80**
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,2	3,0	**3,40**
28	forchetta pesce *fish fork*	19,1	4,0	**4,90**
29	coltello pesce *fish knife*	20,5	4,0	**4,90**



NEW YORK

3,0 mm

Posate dal design moderno e dalle caratteristiche inedite: il manico sottile si allarga nella parte finale con una leggera svasatura, come nei gambi dei calici più pregiati ed eleganti.
Abbinabile con piatti di qualsiasi forma, con e senza falda, la serie New York preferisce mise en place moderne ed eleganti.

Cutlery with a modern design and unprecedented characteristics. The thin handle widens at the end with a slight flare, reminiscence of the stems of the finest and most elegant chalices.
Combinable with any form of dish, with or without a lip, the New York series pairs best with modern and elegant settings.





NEW YORK



Forchetta tavola
Table fork
cod. 01400002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 01400003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 01400001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 01400005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 01400006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 01400004
cm
18,0





Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 01400007
cm
15,0

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 01400008
cm
11,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 01400017
cm
17,0

NEW YORK

Cod. 014000..
18/10



Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	3,0	**3,86**
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	3,0	**3,86**
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	**5,52**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	3,0	**3,86**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	3,0	**3,86**
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	**5,52**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	2,5	**2,62**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	2,0	**2,62**
17	forchetta dolce *pastry fork*	17,0	2,5	**2,90**

in abbinamento con / in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
04500011	cucchiaione *serving spoon*	26,0	4,0	**9,20**
04500012	forchettone *serving fork*	26,0	4,0	**9,20**
04500020	pala torta *cake server*	23,0	4,0	**14,00**

ARGENTATURA

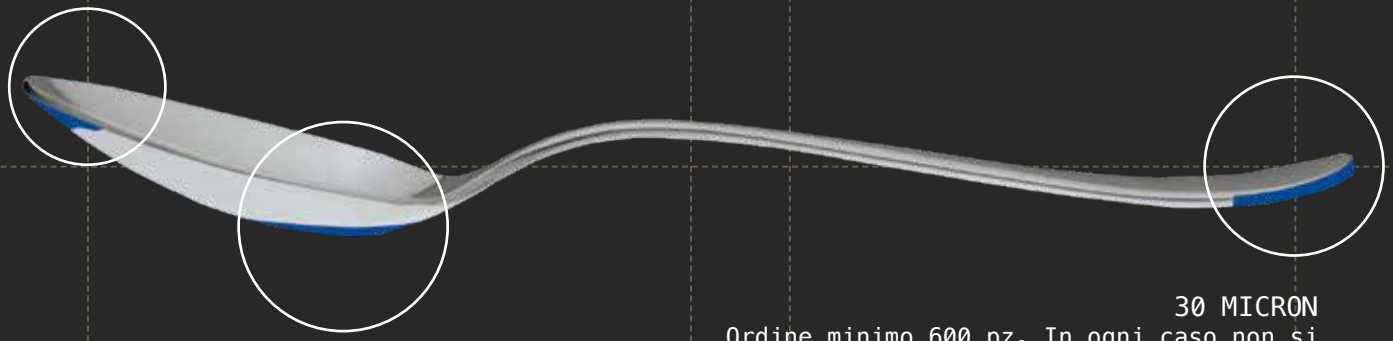
Silver Plated
on demand

EN1 = 10µ al 3° titolo
EN3 = 30µ al 1° titolo assoluto (90 gr)
L'argentatura della Nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e tecnologie avanzate. Sull'acciaio viene applicato uno strato di argento tramite processo galvanico, preceduto da una preparazione in Nickel di Wood per aumentare la durezza e la tenuta dell'argentatura. Per garantire agli articoli una durata omogenea nel tempo, viene depositato un doppio strato di argento sulle parti più esposte all'usura, come le punte dei rebbi delle forchette o i punti di appoggio delle posate. Sebbene possibile, si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

EN1 = 10µ
EN3 = 30µ (90 gr)
The silvering of our cutlery is based on 50 years of experience and advanced technologies. On steel, a layer of silver is added via a galvanic process, preceded by a Wood's Nickel preparation to increase the hardness and grip of the silvering itself. To ensure the items have a homogeneous duration over time, a double layer of silver is deposited on the areas most exposed to wear and tear, such as the prongs of forks or support points of the cutlery. Although possible, we do not recommend washing in the dishwasher.

10 MICRON
Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello.
Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted.
Delivery time 30 working days.



30 MICRON
Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello.
Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted.
Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA

Silver Plated
on demand

10 MICRON

Articolo *Item*	Cod. *Code*	Descrizione *Description*	HEAVEN Euro	ELLADE BRAMANTE Euro	DUCALE RIALTO Euro	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM Euro	STILE Euro
	01	cucchiaio tavola / *table spoon*	**17,06**	**26,50**	**17,62**	**16,72**	**16,98**
	02	forchetta tavola / *table fork*	**14,38**	**23,82**	**14,94**	**14,04**	**14,30**
	03	coltello tavola / *table knife*	**21,28**	**28,78**	**22,42**	**21,06**	**21,32**
	53	c. tavola m.v. / *table knife H.H*	-	-	-	22,86	-
	04	cucchiaio frutta / *dessert spoon*	**15,24**	**23,68**	**15,74**	**15,00**	**15,22**
	05	forchetta frutta / *dessert fork*	**13,88**	**22,32**	**14,38**	**13,64**	**13,86**
	06	coltello frutta / *dessert knife*	**20,26**	**26,70**	**21,40**	**20,14**	**20,10**
	56	colt. frutta m.v. / *dessert knife H.H.*	-	-	-	21,72	-
	07	cucchiaino caffè / *tea-coffee spoon*	**9,46**	**17,36**	**8,86**	**8,50**	**8,80**
	08	cucchiaino moka / *moka spoon*	**8,70**	**16,54**	**8,02**	**7,78**	**8,22**
	17	forchettina dolce 3 spine / *pastry fork*	-	**20,98**	**12,26**	**11,32**	**12,02**
	28	forchetta pesce / *fish fork*	-	**23,26**	**14,54**	**14,10**	**14,44**
	29	coltello pesce / *fish knife*	-	**24,62**	**15,90**	**15,46**	**15,80**

30 MICRON

Articolo *Item*	Cod. *Code*	Descrizione *Description*	HEAVEN Euro	ELLADE BRAMANTE Euro	DUCALE RIALTO Euro	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM Euro	STILE Euro
	01	cucchiaio tavola / *table spoon*	**35,98**	**45,42**	**36,54**	**35,64**	**35,90**
	02	forchetta tavola / *table fork*	**29,28**	**38,72**	**9,84**	**28,94**	**29,20**
	03	coltello tavola / *table knife*	**42,86**	**50,36**	**4,00**	**42,64**	**42,90**
	53	c. tavola m.v. / *table knife H.H*	-	-	-	44,44	-
	04	cucchiaio frutta / *dessert spoon*	**31,60**	**40,04**	**32,10**	**31,36**	**31,58**
	05	forchetta frutta / *dessert fork*	**28,18**	**36,62**	**28,68**	**27,94**	**28,16**
	06	coltello frutta / *dessert knife*	**40,46**	**46,90**	**41,60**	**40,34**	**40,30**
	56	colt. frutta m.v. / *dessert knife H.H.*	-	-	-	41,92	-
	07	cucchiaino caffè / *tea-coffee spoon*	**18,40**	**26,30**	**17,80**	**17,44**	**17,74**
	08	cucchiaino moka / *moka spoon*	**16,80**	**24,64**	**16,12**	**15,88**	**16,32**
	17	forchettina dolce 3 spine / *pastry fork*	-	**33,90**	**25,18**	**24,24**	**24,94**
	28	forchetta pesce / *fish fork*	-	**37,56**	**28,84**	**28,40**	**28,74**
	29	coltello pesce / *fish knife*	-	**40,98**	**32,26**	**31,82**	**32,16**

SHOW COOKING

“

Gli articoli da show cooking della collezione Fine Dining coniugano estetica e funzionalità: essi sono infatti studiati in tutti i dettagli, dalla scelta dei materiali alle forme dei recipienti, per essere performanti, resistenti e belli da vedere.

”

“

The show cooking pieces of the Fine Dining collection combine aesthetics and functionality. Indeed, each piece is studied down to the last detail, from the choice of materials to the shapes of the vessels, in order to be functional, durable and beautiful to look at.

”



SHOW COOKING

3.0

3ply

Una serie innovativa interamente studiata e creata in Italia per unire le migliori caratteristiche di 2 metalli fondamentali in cucina: l'alluminio e l'acciaio. Prodotta in trilaminato, un materiale composto da 3 strati (acciaio 18/10, alluminio e acciaio 18/Cr), la serie 3.0 unisce la conducibilità termica dell'alluminio alle ottime peculiarità dell'acciaio: resistenza, estetica e possibilità di conservare e di cucinare qualsiasi alimento. La serie è composta da casseruole, di forma perfettamente cilindrica, e padelle a saltare con rivestimento Eclipse, tra i migliori per resistenza e antiaderenza.

An innovative series entirely designed and created in Italy to combine the best features of two fundamental metals in the kitchen: aluminium and steel. Produced in trilaminate, a material composed of 3 layers (18/10 steel, aluminium and 18/Cr steel), the 3.0 series combines the thermal conductivity of aluminium with the excellent properties of steel, namely resistance, aesthetics and the possibility of storing and cooking any type of food. The series is comprised of casserole dishes, perfectly cylindrical in shape, along with sauté pans with Eclipse coating, amongst the best in terms of resistance and non-stick properties.




PINTI 1929
MADE IN ITALY
3.0
TRIMETALLO

3.0



Casseruola alta
Deep casserole
cod. 376005..
Ø cm
20/24/28

Casseruola bassa
Low casserole
cod. 376009..
Ø cm
20/24/28





Padella sautè con antiaderente
Sautè frying pan
cod. 37613B..
Ø cm
20/24/28

Casseruola fonda 1 manico
Saucepan
cod. 376006..
Ø cm
16/20





Coperchio
Lid
cod. 376030..
Ø cm
16/20/24/28

3.0

Made in Italy
3ply



Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37600520	casseruola alta *deep casserole*	20,0	3,75	118,34
37600524	casseruola alta *deep casserole*	24,0	6,25	142,46
37600528	casseruola alta *deep casserole*	28,0	9,75	169,54

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37600920	casseruola bassa *low casserole*	20,0	2,25	103,74
37600924	casseruola bassa *low casserole*	24,0	4,25	124,42
37600928	casseruola bassa *low casserole*	28,0	6,75	160,94

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37613B20	padella sautè con antiaderente *sautè frying pan*	20,0	1,10	100,22
37613B24	padella sautè con antiaderente *sautè frying pan*	24,0	1,90	111,76
37613B28	padella sautè con antiaderente *sautè frying pan*	28,0	3,10	125,80

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37600616	casseruola fonda 1 manico *saucepan*	16,0	2,00	92,58
37600620	casseruola fonda 1 manico *saucepan*	20,0	3,75	111,96

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	Euro
37603016	coperchio *lid*	16,0	39,54
37603020	coperchio *lid*	20,0	43,98
37603024	coperchio *lid*	24,0	49,28
37603028	coperchio *lid*	28,0	60,58

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

La linea curva, sinuosa ed elegante che ha definito l'identità e decretato il successo della collezione Audrey si declina in nuove tipologie, prima a vedere la luce questa collezione di padelle che reinterpreta in chiave contemporanea l'immagine della padella classica di alto livello. Il manico, elemento distintivo e iconico realizzato in acciaio forgiato, riprende la forma caratteristica di Audrey per poi aprirsi ad abbracciare plasticamente il corpo realizzato in alluminio ad alto spessore con fondo full induction e rivestimento antiaderente a 3 strati long life.

The sinuous and elegant shape of our cutlery line Audrey inspires a new line of cookware: this shape allows this line to be the modern sister of the classic, traditional high-performance pan. The handle is what makes it special and distinguished: out of forged stainless steel, it keeps the typical Audrey silhouette and then embraces the body of the pan, made in high thickness aluminium with full induction bottom and a non-stick coating with 3 long life layers.



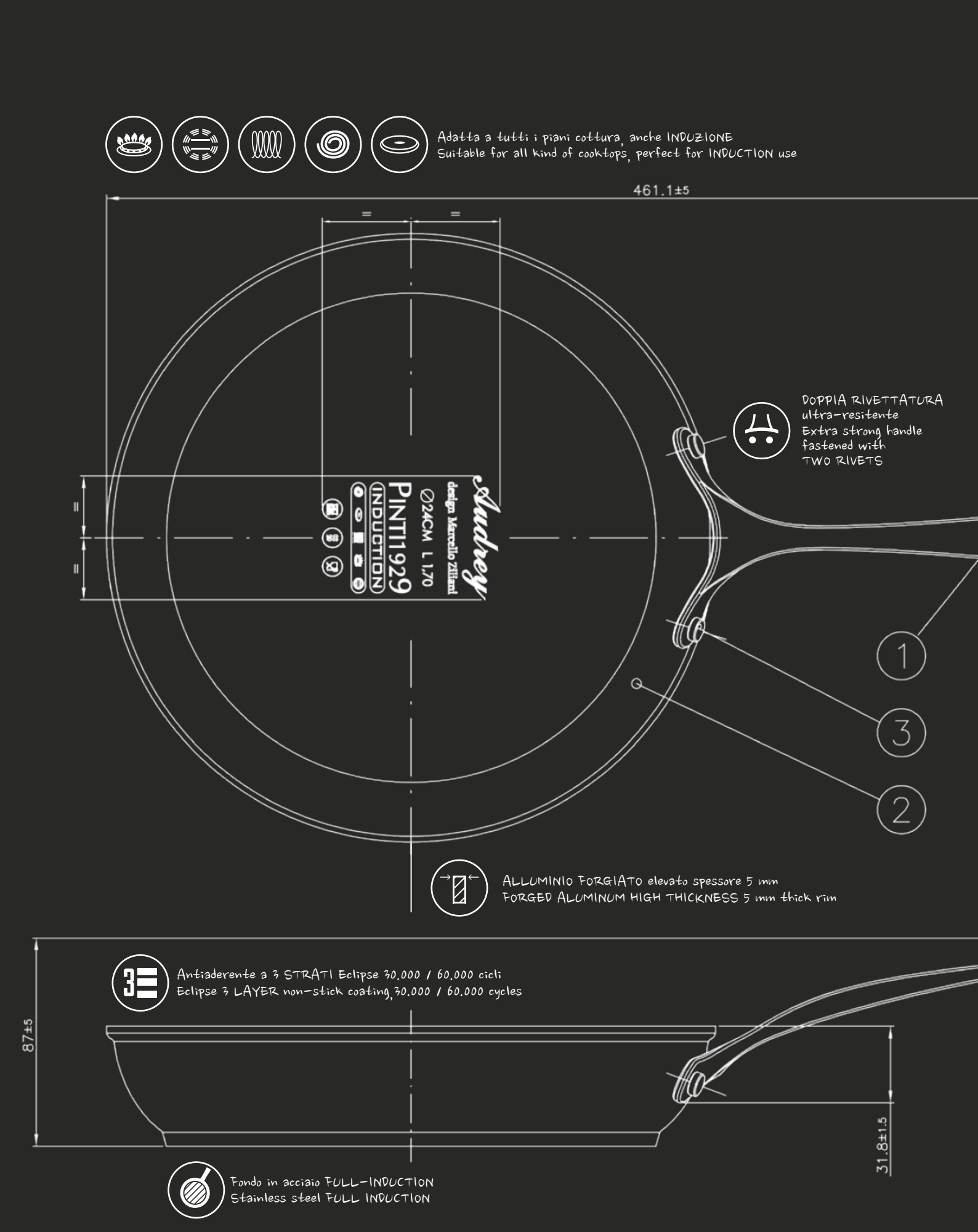
AUDREY

aluminum



Padella
Frying pan
cod. 370025..
Alluminio forgiato
Forged aluminum
Ø cm
20 / 24 / 28

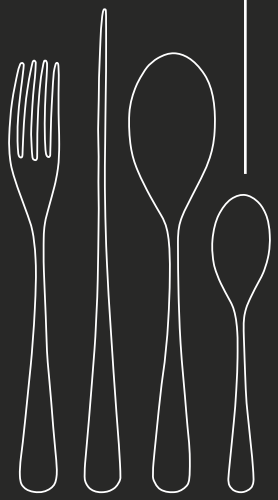
Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37002520	padella *frying pan*	20,0	1,00	**32,36**
37002524	padella *frying pan*	24,0	1,70	**40,86**
37002528	padella *frying pan*	28,0	2,60	**51,46**

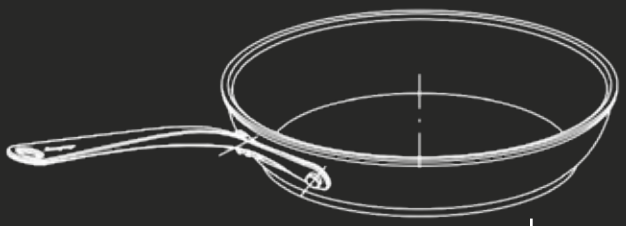

Adatta a tutti i piani cottura, anche INDUZIONE
Suitable for all kind of cooktops, perfect for INDUCTION use
461.1±5
Audrey
design Marcello Ziliani
Ø24CM L 1.70
PINTI1929
INDUCTION
DOPPIA RIVETTATURA
ultra-resitente
Extra strong handle
fastened with
TWO RIVETS
1
3
2
ALLUMINIO FORGIATO elevato spessore 5 mm
FORGED ALUMINUM HIGH THICKNESS 5 mm thick rim
Antiaderente a 3 STRATI Eclipse 30.000 / 60.000 cicli
Eclipse 3 LAYER non-stick coating 30.000 / 60.000 cycles
87±5
31.8±1.5
Fondo in acciaio FULL-INDUCTION
Stainless steel FULL INDUCTION



MANICO in acciaio FORGIATO
FORGED stainless steel HANDLE

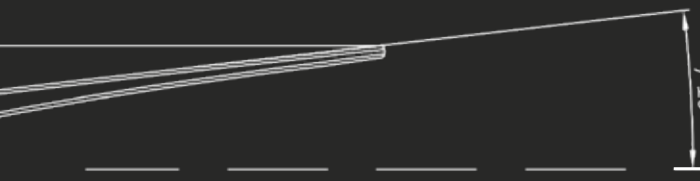
FAMILY FEELING
con posate
with cutlery





Vista trimetrica
SCALA 1:5

DESIGN by
MARCELLO ZILIANI



PACKAGING DEDICATO
DEDICATED PACKAGING

Posiz.	Quant.	Descrizione	Materiale	Disegno	Note
3	2	Ribattino ø 6 x 16 UNI 750	AISI 304		
2	1	Corpo padella Audrey ø 24 cm	Alluminio forgiato	Full induction	
1	1	Manico padella Audrey ø 24 cm	AISI 304	3700252410	Forged

	Modello	Materiale	Scala	Dis. nr.	Foglio	Revisione
PINTINOX	AUDREY	Vari	1:2	37002524	0	0
	Articolo	Tolleranza generale	Spessore	Passo	Larghezza nastro (netta)	
	Padella ø cm 24	±1 mm				

COLTELLI BISTECCA

steak knives

La collezione di coltelli bistecca Fine Dining è composta dalle serie Classic, Audrey e Kobe, dotate di lame lisce o seghettate, realizzate nel miglior acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio.
A prescindere dal design dell'articolo, le caratteristiche principali sono l'ergonomia, il perfetto equilibrio tra le parti e l'estetica dei prodotti.
Da segnalare che i coltelli bistecca Audrey sono rigorosamente con lama verticale (standing knives).

The Fine Dining steak knife collection consists of the Classic, Audrey and Kobe series, featuring smooth or serrated blades, made in the best stainless steel with a high carbon content.
Regardless of the design of the pieces, the characteristic main features are ergonomics, the perfect balance between the parts and the aesthetics of the products.
It should be noted that the Audrey steak knives have an entirely vertical blade (classified as standing knives).



COLTELLI BISTECCA

steak knives



CLASSIC
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak knife
cod. 749000EU
Stainless steel + ABS
cm 23,0
Euro 8,18

CLASSIC
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 749000EY
Stainless steel + ABS
cm 23,0
Euro 8,18





REGISTERED DESIGN

Design
Marcello Ziliani

AUDREY
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak kinfe
cod. 165000EU
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 10,12

AUDREY
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak kinfe
cod. 165000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 10,12





REGISTERED DESIGN

Design
Marcello Ziliani

KOBE
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak kinfe
cod. 753000EU
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 8,98

KOBE
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak kinfe
cod. 753000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 8,98



APPOGGIO PER POSATE

rest

All'interno della collezione Fine Dining non potevano mancare gli appoggi per posate o rest, utilizzabili in qualsiasi occasione e indispensabili in assenza di tovagliato.
Alla versione lucidata a specchio si aggiungono le nuove finiture Mystique e Stone Washed e l'innovativo e poliedrico rest Audrey, disponibile anche in PVD, che da portatovagliolo diventa appoggio per posate e bacchette.

The Fine Dining collection is completed by cutlery supports or rests, usable for any occasion and indispensable in the absence of a tablecloth.
New finishes have been added to the mirror-polished version, with the Mystique and Stone Washed, along with the innovative and multifaceted Audrey rest, also available in PVD, able to transform from a napkin holder to a support for cutlery and chopsticks.



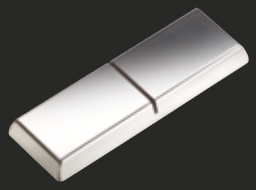
APPOGGIO PER POSATE

rest

AUDREY
Appoggio per bacchette
e cucchiaio
Rest
cod. 57010500
18/10
cm
8,4x3,1x1,2 h
Euro 2,78



Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version



LUCIDO / MIRROR POLISH
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 57010400
18/10
cm
9x3x0,9 h
Euro 8,14

STONE WASHED
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570S0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h
Euro 5,82





MYSTIQUE
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570M0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h
Euro 7,56

CLOCHE

18/10

Realizzate nel miglior acciaio inossidabile 18/10, le nostre cloche sono il perfetto accessorio per completare la mise en place.
Lucidate a specchio e perfette nelle forme e nelle misure, proteggono e mantengono in caldo le pietanze.
Non rinunciate alla sorpresa che un semplice gesto può suscitare.

Made of the best 18/10 stainless steel, our cloches are the perfect accessory to complete a setting.
Mirror-polished and perfect in terms of shapes and sizes, these items protect and keep food warm.
Avail of the great delight that a simple gesture can arouse.



CLOCHE

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO
Semispheric cloche with knob
cod.509322..
Ø cm IN
22/24/26/28





CLOCHE ROTONDA CON POMOLO
Round cloche with knob
cod. 509323..
Ø cm IN
25/30

CLOCHE OVALE CON POMOLO
Oval cloche with knob
cod.509321..
cm IN
32/42





MINI CLOCHE
cod. 50932210
Ø cm IN
9,5
Euro 19,90

Cod.	Descrizione *Description*	IN Ø cm	h cm	**Euro**
50932222	semisferica *semispheric*	22	12	**40,58**
50932224	semisferica *semispheric*	24	13	**43,10**
50932226	semisferica *semispheric*	26	14	**50,86**
50932228	semisferica *semispheric*	28	15	**60,30**

Cod.	Descrizione *Description*	IN Ø cm	**Euro**
50932325	rotonda *round*	25	**48,52**
50932330	rotonda *round*	30	**64,70**

Cod.	Descrizione *Description*	IN cm	**Euro**
50932132	ovale *oval*	32	**61,10**
50932142	ovale *oval*	42	**80,76**

ACCESSORI

accessories
18/10

Segnaposti, piattini pane, sottobottiglia e sottobicchieri sono ulteriori prodotti per impreziosire e rendere unica la mise en place.
Per il top level è possibile richiederli in versione argentata.

Place cards, bread plates, bottle-holders and coaster are additional products to embellish and make the setting unique.
For the ultimate touch of style, it is possible to request a silver-plated version.



ACCESSORI

accessories
18/10

BERNINI
Sottopiatto
Underplate
cod. 50932531
Ø cm
31
Euro 37,42





BERNINI
Sottobottiglia / Piattino pane
Bottle coaster
cod. 50913714
Ø cm
14
Euro 16,60

BERNINI
sottobicchiere
Coaster
cod.50913611
Ø cm
11
Euro 11,62





PORTA BURRO CON CLOCHE
Butter dish with cloche
cod. 50933111
Ø cm
12,5
h cm
8,7
Euro 29,56

EXECUTIVE

18/10

Serie completa di caffetteria per il servizio in camera e al bar, coniuga estetica e funzionalità.
Tutti gli articoli sono lucidati a specchio e dotati di beccuccio rompi-goccia e di manico ergonomico.
Le lattiere, disponibili in tutte le misure da 1 a 24 tazze, sono studiate per poter decorare caffè e cappuccini tramite il milk pouring.

A complete hospitality series for the room and bar service, combining aesthetics and functionality.
All items are polished to have a mirror finish and come equipped with an anti-drip spout and ergonomic handle.
Milk jugs, available in all sizes from 1 to 24 cups, are designed to decorate coffee and cappuccinos with poured milk.



EXECUTIVE

18/10





Lattiera
Milk pot
cod. 554070..
tz / *cup*
1/2/6/9/12/16/24

Caffettiera
Coffee pot
cod. 554000..
tz / *cup*
3/6/9/12/24



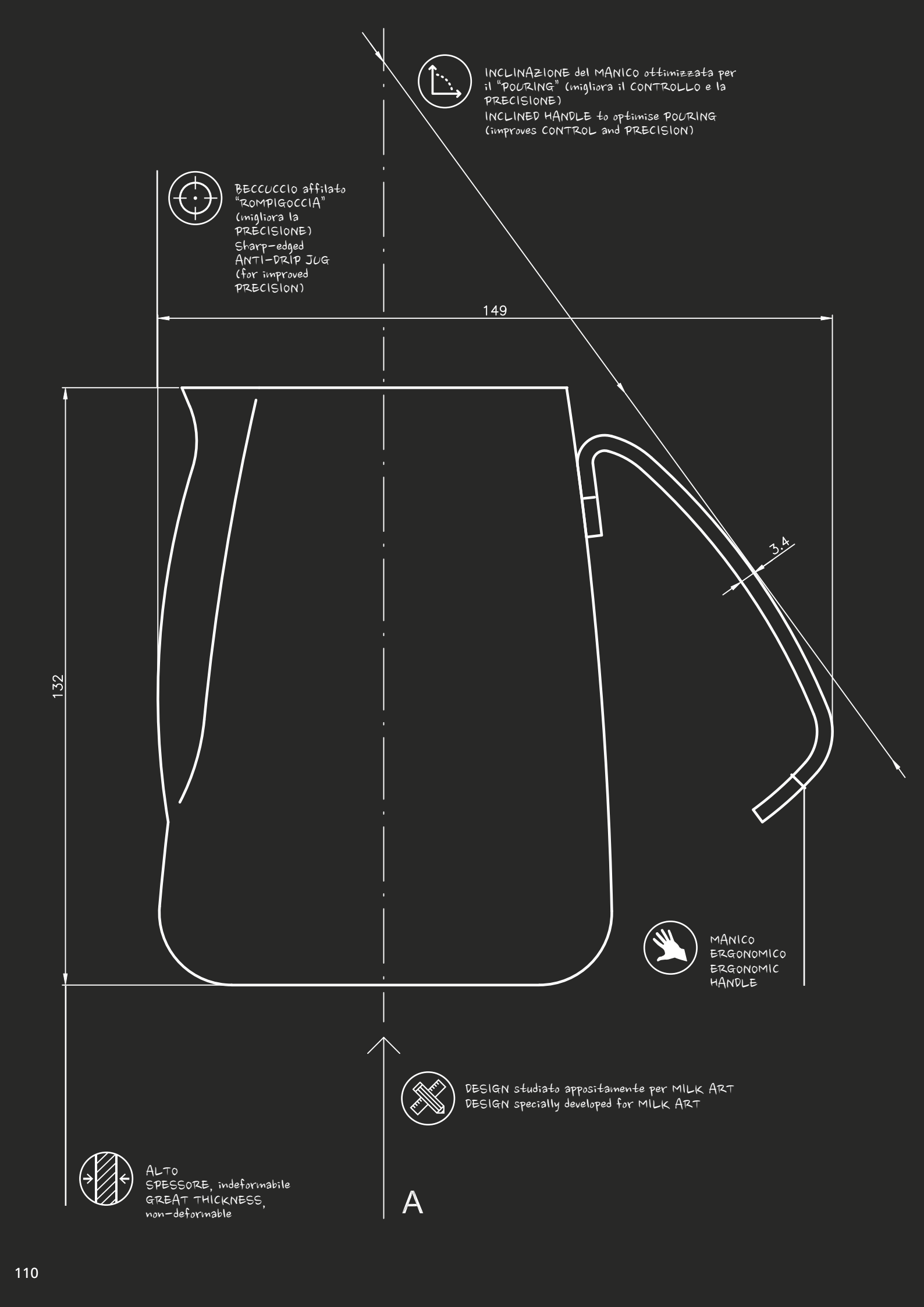


Teiera
Tea pot
cod. 554040..
tz / *cup*
4/6

Cod.	Descrizione *Description*	lt	tz *cup*	Euro
55407001	lattiera *milk pot*	0,15	1	**32,20**
55407002	lattiera *milk pot*	0,25	2	**37,48**
55407005	lattiera *milk pot*	0,50	6	**43,48**
55407007	lattiera *milk pot*	0,75	9	**51,08**
55407010	lattiera *milk pot*	1,00	12	**56,38**
55407013	lattiera *milk pot*	1,35	16	**65,12**
55407020	lattiera *milk pot*	2,00	24	**72,70**

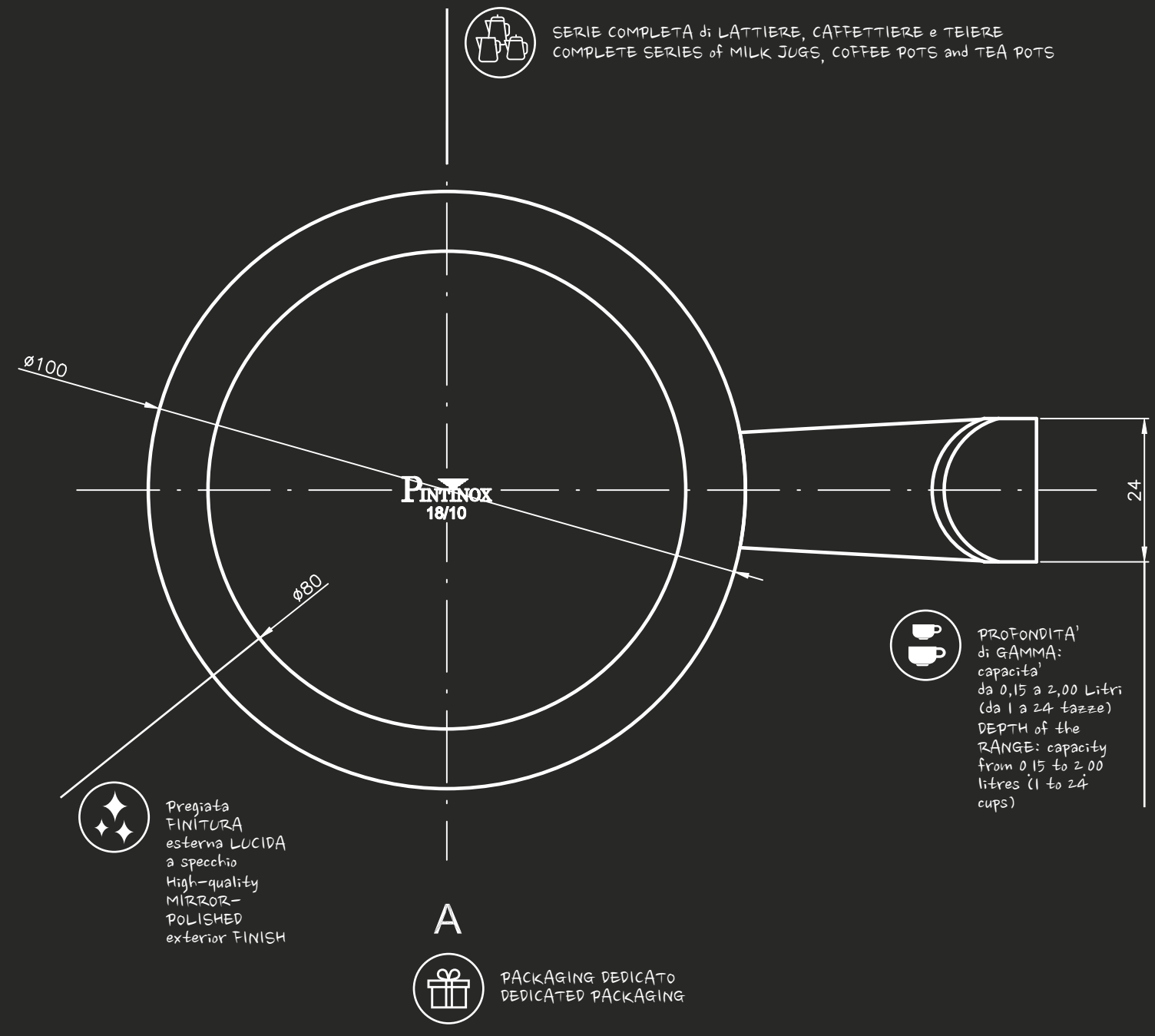
Cod.	Descrizione *Description*	lt	tz *cup*	Euro
55400002	caffettiera *coffee pot*	0,25	3	**48,88**
55400005	caffettiera *coffee pot*	0,50	6	**54,32**
55400007	caffettiera *coffee pot*	0,75	9	**61,88**
55400010	caffettiera *coffee pot*	1,00	12	**68,86**
55400020	caffettiera *coffee pot*	2,00	24	**86,16**

Cod.	Descrizione *Description*	lt	tz *cup*	Euro
55404005	teiera *tea pot*	0,50	4	**54,78**
55404007	teiera *tea pot*	0,75	6	**62,86**


INCLINAZIONE del MANICO ottimizzata per il "POURING" (migliora il CONTROLLO e la PRECISIONE)
INCLINED HANDLE to optimise POURING (improves CONTROL and PRECISION)
BECCUCCIO affilato "ROMPIGOCCIA" (migliora la PRECISIONE)
Sharp-edged ANTI-DRIP JUG (for improved PRECISION)
149
132
3.4
MANICO ERGONOMICO
ERGONOMIC HANDLE
DESIGN studiato appositamente per MILK ART
DESIGN specially developed for MILK ART
ALTO SPESSORE, indeformabile
GREAT THICKNESS, non-deformable
A

EXECUTIVE

18/10



PINTINOX	Modello: EXECUTIVE	Materiale: AISI 304	Scala: 1:1	Dis. nr.: 55407007	Foglio: 0	Revisione: 0
MILK ART APPROVED	Articolo: Lattiera / Milk Pot	Tolleranza generale: ±1 mm	Tempra lama: _____	Peso: _____	Finitura: Lucida	
	Descrizione:	Approvato: _____	Dir. Tec.: _____	Dir. Qualità: _____	Dir. Produzione: _____	

Costi	Produzione	Meccanica	Forgiatura	Tranciatura	Coniatura	Imbutitura	Pulitura	Confezionamento	Qualità
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

SPUC

Design
C+B LEFEBVRE



SPUC
cod. 58730500
18/10
cm
29,0
Euro 22,02



L’ingegnoso e innovativo strumento per il cuoco professionista: in acciaio o in nylon resistente alle alte temperature. SPUC nasce per nappare, spostare, raccogliere, versare e guarnire.

The ingenious and innovative tool for chefs and professional cooks in heat-resistant steel or nylon. The SPUC was developed to spoon, move, collect, pour and garnish.

SPUC
cod. 58730501
Nylon
cm
29,0
Euro 5,68

SPUC

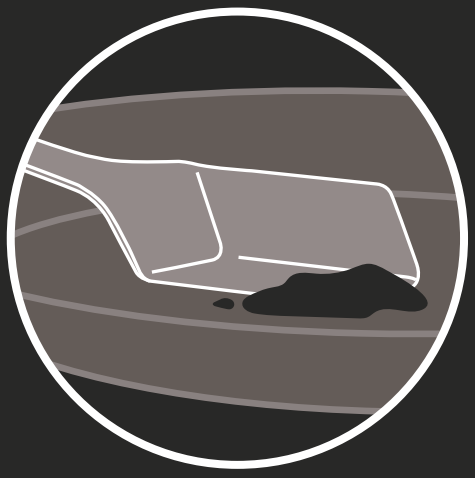
Design
C+B LEFEBVRE

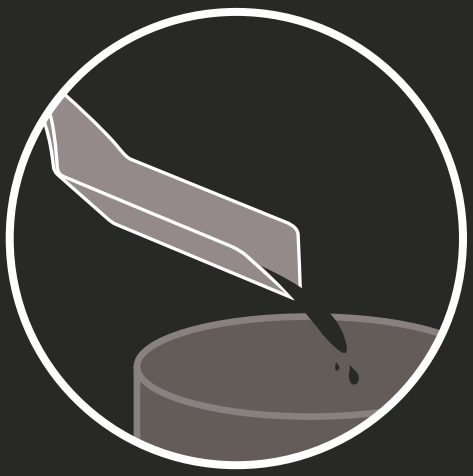
Watch the Spuc video!



1.
SPOSTARE
stirring

2.
RACCOGLIERE
lifting





3.
VERSARE / GUARNIRE
pouring / garnish



PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
pintinox@pinti.it
www.pintinox.com

PINTI INOX
GMBH DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
info@pinti.de
www.pinti.de

98900711

thanks to: RAK Porcelain
CFP G. Zanardelli

graphic design: Elena Maccabiani
Ilaria Ravelli
Beatrice Isca

ph: Claudio Sambinelli
Matteo Marioli
Mirko Fiorelli
Sara Sibio