

50°**EM3**  
MADE IN ITALY

1974 — 2024

CATALOGO GENERALE

**20  
24**







1974 — 2024

*EME*

*celebra i 50 anni di attività*

*grazie all'impegno dei dipendenti, collaboratori e  
fornitori e alla fiducia dei nostri clienti che hanno  
contribuito alla sua crescita*

*Ugo Spisio*



50°**EM3**  
MADE IN ITALY

1974 — 2024

CATALOGO GENERALE

**20  
24**



# INDICE INDEX

<b>INTRODUZIONE . INTRODUCTION</b>	
Storia . History	7
Personalizzazioni & Promozioni . Customizations & Promotions	8
Trattamenti dell'acciaio . Treatment of steel	10
Processo produttivo . Production process	12
Cura delle posate . Care of cutlery	16
<b>POSATE ACCIAIO ARGENTATO</b>	
Domus Argentato Sabbiato	20
<b>BEST SELLER</b> Impero Argentato	22
Savoia Argentato	23
<b>POSATE ACCIAIO PVD</b>	
Etoile Black	24
Etoile Chocolate . Etoile Gold	26
Etoile Sabbiato Champagne	27
Domus Black	29
Domus Chocolate . Domus Gold	31
Eleven Sabbiato Champagne	34
Eleven Black . Eleven Chocolate	36
Eleven Gold . Eleven Rosé	37
Eleven Sahara	38
Royal Retrò Black	40
Royal Retrò Chocolate . Royal Retrò Gold	42
Venice Copper bronze	45
<b>BEST SELLER</b> Venice Gun metal . Venice Tin gold	47
<b>POSATE ACCIAIO ORO</b>	
<b>BEST SELLER</b> Firenze Oro	48
Domus Oro	50
Galles Oro	51
Hermitage Oro	52
Impero Oro	53
Luigi XVI Oro	54
Milano Inciso Oro	55
<b>POSATE ACCIAIO SABBIAIO</b>	
Fashion Sabbiato	56
Chef Versus	58
Celtika Sabbiato	60
Kappa Sabbiato	61
<b>BEST SELLER</b> Eleven Sabbiato	62
Etoile Sabbiato	63
Infinity Sabbiato	64
Joy Sabbiato	65
Joy Up	66
Milano Sabbiato	68
Oxford Sabbiato	69
Shark Sabbiato	70
Venice Sabbiato	71
Zeus Ice	72
<b>POSATE ACCIAIO RETRÒ</b>	
<b>BEST SELLER</b> Royal Retrò	74
Impero Retrò	76
Milano Retrò	77

---

**POSATE ACCIAIO LASER**

---

	Infinity La Divina	78
	Charme Pechino	80
<b>BEST SELLER</b>	Infinity Monogram	82
	Infinity Seamless	84
<b>BEST SELLER</b>	Eleven Exa	85
	Hermitage	86
	Milano Damask	87
	Oxford Damask	88
	Segno Mediterraneo	89

---

**POSATE ACCIAIO**

---

<b>BEST SELLER</b>	Fuoco	90
<b>BEST SELLER</b>	Zeus Fire	93
	Zeus	96
	900 . Armonia	98
<b>BEST SELLER</b>	Beta	99
	Celine	100
	Celtika	101
	Charme	102
	Chef . Chiara	103
	Classic . Doram	104
	Domus	105
<b>BEST SELLER</b>	Eleven	106
<b>BEST SELLER</b>	Etoile	107
	Eden . Firenze	108
<b>BEST SELLER</b>	Fashion	109
<b>BEST SELLER</b>	Griffe	110
	Hotel	111
<b>BEST SELLER</b>	Infinity	112
<b>BEST SELLER</b>	Impero	114
	Joli	115
	Kappa . Lady	116
	Luigi XVI	117
	Lux . Medea	118
	Marte	119
<b>BEST SELLER</b>	Milano	120
	Milano Inciso	121
	Oasi . Olimpo	122
	Onda . Palma	123
<b>BEST SELLER</b>	Operà	124
	Perles . Privilege	125
	Royal	126
	Savoia	127
	Vanity	128
<b>BEST SELLER</b>	Venice	129

---

**POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO**

---

	Wind	130
	Alfa . Ambassador	132
	Ares . Atena	133
	Bavaria . Beme	134
<b>BEST SELLER</b>	City . Duna	135
<b>BEST SELLER</b>	Eco . Elite	136

<b>BEST SELLER</b>	Euro . Galles	137
	Joy . Katya	138
<b>BEST SELLER</b>	Live . Loira	139
<b>BEST SELLER</b>	Oxford . Segno	140
<b>BEST SELLER</b>	Shark . Sonia	141
	Arabesque	142
<b>GLI UNIVERSALI</b>		
<b>BEST SELLER</b>	Cadeau	144
<b>BEST SELLER</b>	Cadeau Rosé	146
<b>BEST SELLER</b>	Cadeau Sahara	147
	Poggia Posate Sabbiato	148
	Temptation	150
<b>BEST SELLER</b>	Magic	151
	Coltelli bistecca & carne	152
	Futur . Stiletto aragosta	153
	Tergicucchiaio Sabbiato	154
	Pinze	155
<b>POSATE COLORE</b>		
	Mirage Tin Gold	156
	Mirage	158
<b>BEST SELLER</b>	Ginevra	159
<b>BEST SELLER</b>	Napoleon	162
<b>BEST SELLER</b>	Chopstick	164
	Boheme	166
	Macarons	168
	Acqua . Aria	170
	Arcadia	171
	Candy	172
	Country	173
	Georgian	174
	Kilim	175
	Loto	176
	Linea	177
<b>BEST SELLER</b>	Linea Perlato	178
	Mona Lisa	179
	Versailles	180
	Zaffiro	181
<b>POSATE COLORE QUOTIDIANO</b>		
<b>BEST SELLER</b>	Brio	182
<b>BEST SELLER</b>	Cromo	186
	Bonita . Caribe	188
<b>BEST SELLER</b>	Dream . Light	189
	Fast	190
<b>BEST SELLER</b>	Sky	191
<b>BEST SELLER</b>	Wave	192
<b>BEST SELLER</b>	Vero	194
<b>POSATE COLORE STAMPA SUBLIMATICA</b>		
	Vero Pop Art	196
	Vero Classic	200
	Vero Natural Wood	204
	Vero Bauhaus	212
	Vero La Via della Seta	216

<b>BEST SELLER</b>	Vero Blend	220
	Vero Manhattan	224
	Vero Mix & Match	226
<b>POSATE BIMBO</b>		
	Birillo	230
<b>BEST SELLER</b>	Pappallegra	236
	Pingo	238
	Pinna	239
<b>LE BOMBONIERE</b>		
<b>BEST SELLER</b>	Cadeau	241
<b>BEST SELLER</b>	Magic	242
	Linea Perlato	243
<b>CONFEZIONI STANDARD</b>		
	Composizione posateria Acciaio&Colore	244
	Confezioni Acciaio	246
	Confezioni Colore	258
<b>ESPOSITORI</b>		
	Espositori	266
<b>VASELLAME</b>		
	Kento manicatura in legno	269
	Kento	270
	Le Onde . Convivio	271
	Apollo	272
	Seville	274
	Vulcano	275
	Alex	276
	Gummy	277
	Punto&Virgola Traforato	278
	Boston	279
<b>BEST SELLER</b>	Lucy . Lory	280
	Lory Oro 2000 . Lory Oro Laguna	281
<b>GLI UNIVERSALI DA TAVOLA</b>		
	Sottopiatto tondo	282
	Secchiello ghiaccio	282
	Formaggiera . Servizio olio, aceto, sale e pepe	282
	Supporto per bottiglie olio/aceto/ spargisale/pepe	282
<b>CUCINA</b>		
	TouchMe mestoli	284
	Club mestoli	285
	Club utensili	286
<b>BEST SELLER</b>	Fly	287
	MiniSmart	288
	Swing	289
<b>BEST SELLER</b>	Rodeo	290
	TouchMe coltelli	291
<b>BEST SELLER</b>	LoveMe coltelli	292
<b>CONCEPT</b>		
<b>BEST SELLER</b>	Giravolta .Vassoio catering	294
	GiraBrace .Barbecue a carbone	296





## STORIA

**Eme Posaterie** è un'azienda italiana produttrice di articoli per la tavola, in particolare posate, fondata nel giugno del 1974 a Lumezzane, terra con profonde radici storiche nella lavorazione dei metalli.

Il fondatore Egidio Mori inizia l'attività con l'impronta pragmatica tipica dell'imprenditoria bresciana. Da questa antica e dura produzione tradizionale sboccia, all'inizio degli anni '80, l'avventura imprenditoriale fortemente innovativa di Egidio Mori con la produzione di articoli da lui stesso disegnati.

Nel giro di pochi anni inizia la produzione di posate con manico in resina colorata riscuotendo un fortissimo interesse da parte della clientela e del mercato, consentendo così, in breve tempo, all'azienda di posizionarsi ai vertici dei mercati mondiali.

La seconda generazione della famiglia Mori, con i fratelli Erik e Manuel, dal 2006 porta avanti con successo la crescita e la ricerca, la distribuzione dei prodotti, il marketing e l'immagine aziendale.

La forza di Eme Posaterie si trova nella gestione di tutto il ciclo produttivo con il supporto di un team altamente specializzato affiancato dalla famiglia.

Eme Posaterie contribuisce ogni giorno a rafforzare l'immagine dei prodotti "Made in Italy" nel mondo.

I nostri prodotti rispecchiano la cultura degli italiani che ogni giorno insegnano attraverso il design, la moda e il food, la vera essenza ed il significato dell'Italian Lifestyle nel mondo.

Qualità, servizio e flessibilità sono i punti di forza che negli anni hanno permesso a Eme Posaterie di collaborare con le più importanti aziende europee. Oggi è un'azienda leader nella produzione di posate in acciaio e con manichette in plastica.

Quest'anno, in occasione del suo **50° anniversario**, Eme festeggerà l'evento rieditando, in edizione limitata numerata, la prima collezione in acciaio messa in produzione nel 1974: **Old America**.

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

## HISTORY

**Eme Posaterie** is an Italian tableware manufacturer, especially cutlery, founded in 1974 in Lumezzane, a city in the province of Brescia with deep historical roots in metalworking.

The founder Egidio Mori started the activity with the pragmatic traits typical of Brescian area entrepreneurship. In the early eighties, from this ancient and hard traditional production, blooms the highly innovative entrepreneurial adventure of Egidio Mori with the presentation of articles which he drew himself.

Within a few years, begins the production of cutlery with coloured resin handle attracting widespread interest from customers and the market, thus allowing, in a short time, the Company to position itself at the top of world markets.

The second generation of the Mori family, with the brothers Erik and Manuel, has successfully continued growth and research, product distribution, marketing, and Company image since 2006.

Eme Posaterie's strength is found in the management throughout the production cycle with support from a highly specialized team backed by family.

Eme Posaterie daily strengthens the image of "Made in Italy" products worldwide.

Our products reflect the culture of the Italians who teach the true essence and meaning of the Italian Lifestyle in the world every day through design, fashion, and food.

Quality, service, and flexibility are the strengths that, over the years, have allowed Eme Posaterie to collaborate with the most important European companies. Today it is a leading company in producing steel cutlery with plastic handles.

This year, on the occasion of its **50th anniversary**, Eme will celebrate the event by re-editing, in a numbered limited edition, the first steel collection put into production in 1974: **Old America**.

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



## PERSONALIZZAZIONI & PROMOZIONI

**Eme Posaterie** è strutturata per offrire un servizio su richiesta di personalizzazioni (loghi, marchi e decori). Per promozioni speciali realizziamo colori, lavorazioni e progetti personalizzati.

①

### Laser

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

②

### Incisione a pantografo

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

③

### Punzone

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

④

### Sabbiatura

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

⑤

### Retrò

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

⑥

### Argentatura

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

⑦

### PVD (Physical Vapour Deposition)

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

⑧

### Lavorazioni particolari

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

### Tampografia

È necessaria la realizzazione di uno stampo. Permette di stampare loghi e marchi a colori sulle superfici plastiche.

### Sublimazione

È un procedimento di stampa indiretta con inchiostro sublimatico. L'inchiostro stampato sul foglio, per effetto della sublimazione si trasforma in gas e l'immagine si trasferisce in modo permanente ed indelebile sul materiale. Permette di stampare qualsiasi immagine a colori sulle superfici plastiche.

⑤



⑥



⑦



⑧



## CUSTOMIZATIONS & PROMOTIONS

On request **Eme Posaterie** is also structured to offer customization (logos, brand name and designs). For special promotions we can also offer colors, finishes and complete custom made projects.

- ① **Laser**  
Laser drawing technology allows the creation of logos, names and high precision textures quickly. It allows greater creative freedom. With high-tech laser technology sophisticated two-tone designs with three-dimensional effects can be created.
- ② **Pantograph engraving**  
Shallow incision used on metal surfaces to reproduce a text or a logo. Does not require equipment costs. Ideal engraving for small quantities.
- ③ **Punching**  
Requires the realization of a punch. Ideal to reproduce logos and special designs.
- ④ **Sand blasting**  
The micro shot sand blasting is applied to cold steel surface and is carried out by using pressurized ceramic micro-spheres. The object acquires a high aesthetic appearance due to the refracted light reflected from the micro cavities on the surface.
- ⑤ **Retro**  
The retro finish is obtained by using a unique and innovative technique on the surface of the cutlery; giving the cutlery that distinctive vintage look.
- ⑥ **Silvering**  
Electro galvanic silver plating using 999.5 % silver, available up to a thickness of 25 microns.
- ⑦ **PVD (Physical Vapor Deposition)**  
"Physical Vapor Deposition" is an ecological technique for applied one metal to another. It consists of evaporating a metal and then condensing onto an object. The process is performed within a vacuum chamber and offers the possibility of providing various shades of color. The process also has an effect of hardening the steel, and thus forwarding greater protection against scratching, corrosion, and ware.
- ⑧ **Special finishes**  
On request we can modify the form and surface of the articles.

### Pad printing

Requires the realization of a mold. Technique to print colored logos and brands on plastic surfaces.

### Sublimation

Is an indirect printing process with sublimating ink. The ink printed on a special the sheet and due to the sublimation effect, turns into a gas, and the image is transferred permanently and indelibly on the material. This technique allows to print any color image on a plastic surfaces.





## TRATTAMENTI DELL'ACCIAIO

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

### **Lucidatura**

Finitura a specchio realizzata sulle superfici per esaltarne le qualità.

### **PVD (Physical Vapour Deposition)**

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

### **Argentatura**

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

### **Sabbatura**

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

### **Retrò**

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

### **Laser**

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

### **Satinatura**

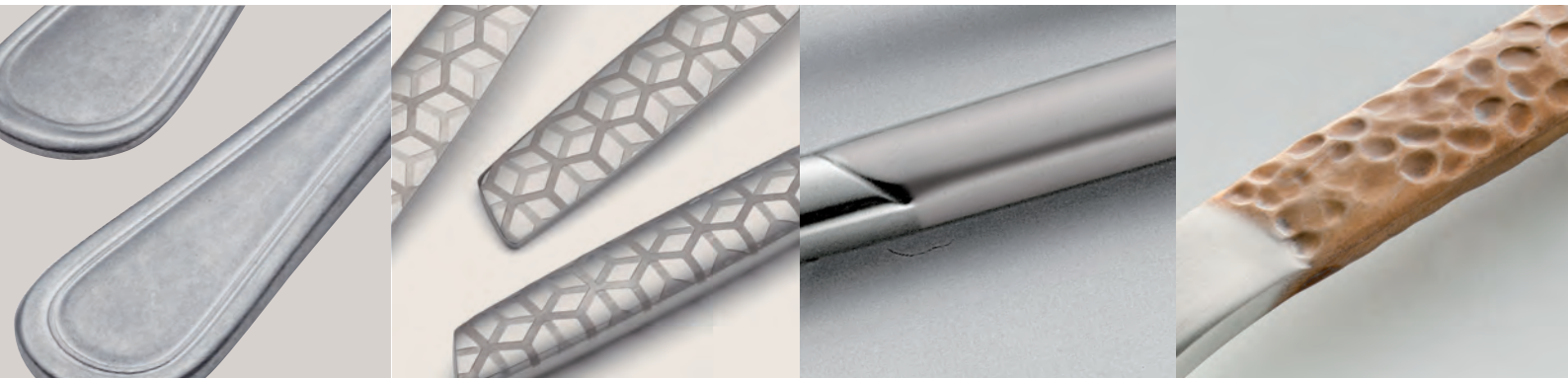
Finitura che rende l'acciaio non lucido utilizzando delle speciali spazzole abrasive.

### **Brunitura**

La brunitura è ottenuta attraverso un trattamento termico ad alta temperatura eseguito in un forno a camera. Con il processo di ossidazione naturale a caldo si ottiene la colorazione della superficie metallica dal caratteristico colore brunito. Eventuali differenze di colore, disomogeneità e striature, sono da considerarsi elementi distintivi e ne costituiscono un pregio rendendo ogni articolo un pezzo unico. Essendo un trattamento naturale anche la colorazione brunita potrebbe subire nel tempo variazioni.

### **Martellatura**

Lavorazione a freddo realizzata utilizzando dei particolari stampi.



## TREATMENT OF STEEL

Eme Posaterie, thanks to many years of experience in the industry, is able to achieve multiple treatments and special processing on steel surfaces.

This has allowed over the years to increase its offer with unique, original and exclusive articles.

### **Polishing**

Mirror finishing achieved on surfaces to enhance qualities.

### **PVD (Physical Vapor Deposition)**

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

### **Silvering**

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

### **Sand blasting**

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

### **Retro**

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

### **Laser**

Laser marking technology allows the creation of high precision textures, with a greater creative freedom. With high-tech laser technology sophisticated two-tone designs with three-dimensional effects can be created.

### **Satinising**

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

### **Burnishing**

The burnishing is obtained through a high-temperature heat treatment performed in a chamber furnace. With the natural hot oxidation process, the metal surface is coloured with a characteristic burnished colour.

The artisan workmanship gives the cutlery a nuanced, non-homogeneous and uneven colour. Any differences in colour (unevenness and streaks) are to be considered distinctive elements and are an asset, making each item a unique piece! As it is a natural treatment, the burnished colour may also change over time.

### **Hammering**

Processing carried out by using special moulds.



## PROCESSO PRODUTTIVO

Eme Posaterie contribuisce a rafforzare l'immagine dei prodotti "Made in Italy" grazie alla professionalità, alla qualità dei materiali ed al servizio offerto. Gli oggetti per la tavola rispecchiano la cultura degli italiani che ogni giorno insegnano attraverso il design, la moda ed il food, la vera essenza ed il significato dell'Italian Lifestyle nel mondo.

Il punto di forza di Eme Posaterie è la sua organizzazione ed il controllo del ciclo produttivo di circa 1.500.000 di pezzi mensili. Dietro ad ogni prodotto c'è sempre un lavoro di équipe per raggiungere risultati eccellenti, un team di designer e di tecnici che lavorano a stretto contatto con i componenti della famiglia, i quali verificano personalmente l'intero ciclo produttivo.

L'altissima specializzazione nel settore e le sofisticate tecnologie all'avanguardia permettono di ottenere il prodotto finito completamente all'interno dell'azienda in conformità alle normative europee.

## LAVORAZIONE A FREDDO DELLE POSATE

Eme Posaterie acquista dalle più importanti acciaierie europee la materia prima sotto forma di grandi rotoli (Coils) con spessori che variano da 0,8 a 5 mm.

Sono 2 le tipologie di acciaio certificato utilizzato:

### **AISI 304 (Cr18% e Ni 10%)**

sono acciai inox austenitici con:

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

### **AISI 430 (Cr18%)**

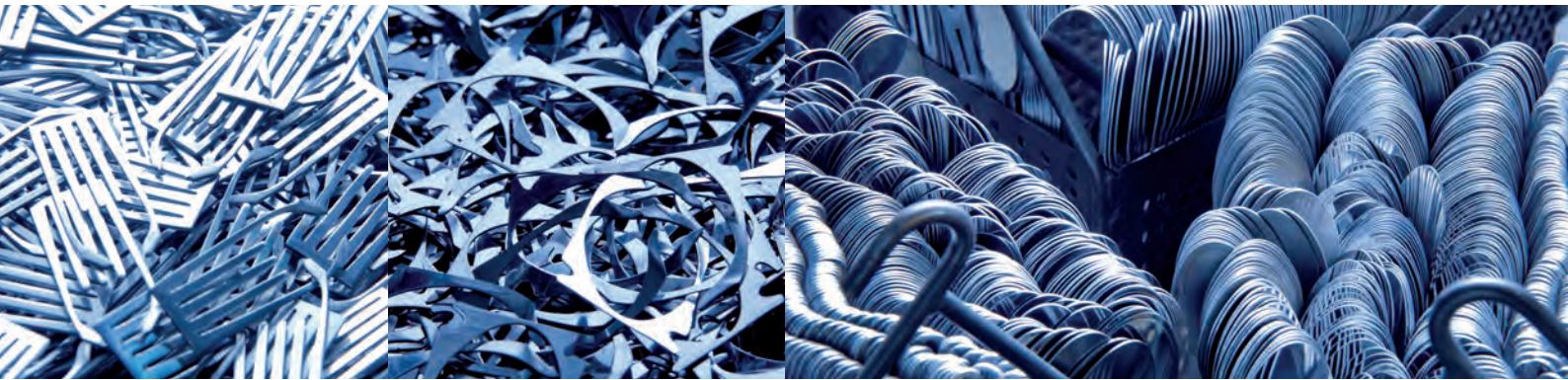
sono acciai inox ferritici con:

- Ottima resistenza alla corrosione
- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico
- Facilmente lavorabile, duttile
- Incrudibile se lavorato a freddo (aumento della durezza). La lavorazione è definita a freddo perché tutte le deformazioni (taglio, stiramento dell'acciaio, coniatatura) sono realizzate senza riscaldare il materiale.

### **Fasi di lavorazione a freddo:**

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





## PRODUCTION PROCESS

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

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

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

### Stages of cold processing:

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

## COLD PROCESSING OF CUTLERY

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

The following are the 2 types of certified steel used:

### AISI 304 (Cr 18% and Ni 10%)

are austenitic stainless steels and have the following characteristics:

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

### AISI 430 (Cr 18%)

are ferritic stainless steels and have the following characteristics:

- Excellent resistance to corrosion
- Easy cleaning and excellent hygiene factor
- Easy to work, flexible
- Work-hardened if cold processed (increase of hardness). The process is defined cold because all deformations (cutting, steel stretching, coining) are made without heating the material.



## LAVORAZIONE A CALDO DEI COLTELLI

Per la lavorazione a caldo dei coltelli si utilizzano barre tonde di diversi diametri di acciaio inox.

La lavorazione è definita a caldo perchè il procedimento di trasformazione plastica che il metallo subisce avviene tramite calore a una temperatura elevata.

La tipologia di acciaio certificato utilizzato è:

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

È un acciaio martensitico, ovvero una lega ad elevato contenuto di cromo con una percentuale relativamente elevata di carbonio.

È l'unico acciaio inossidabile che può prendere la tempra e pertanto aumentare le sue proprietà meccaniche (carico di rottura, carico di snervamento, durezza) mediante trattamento termico.

**Fasi di lavorazione a caldo:**

- **Tranciatura** delle barre della lunghezza desiderata
- **Riscaldamento** nei forni ad elevata temperatura per facilitare la lavorazione successiva
- **Forgiatura** del manico e lama con schiacciamento del materiale per ottenere la modellazione
- **Tranciatura** perimetrale per definire il profilo del coltello e scartare la parte in eccesso
- **Tempra** è un processo tecnologico che consiste nel portare la lama a temperature elevate in speciali forni (1080 °C) e a un rapido raffreddamento in camera d'azoto
- **Rinvenimento** in forno ad una temperatura di 250 °C. Trattamento che conferisce alla lama la capacità di taglio, di resistenza alla corrosione e meccanica
- **Molatura** della lama attraverso mole speciali che riducono lo spessore della lama dal dorso al filo
- **Seghettatura** della lama ottenuta con speciali mole dentate raffreddate ad acqua

- **Lucidatura** realizzata con rulli abrasivi per eliminare la sbavatura dai bordi ("coste") e successivamente con rulli e paste lucidanti per donare brillantezza
- **Lavaggio** per togliere residui di pasta abrasiva
- **Marcatura** della lama realizzata con punzone o tecnologia laser
- **Controllo di qualità** e monitoraggio costante per la conformità del prodotto
- **Confezionamento** di protezione per stoccaggio in magazzino





## HOT PROCESSING OF KNIVES

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

The certified steel type used is:

**AISI 420 (0.20% < C < 0.40% and Cr = about 13%).**

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

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

### Phases of hot processing:

- **Shearing** of the bars of the desired length
- **Heating** in furnaces at high temperature to facilitate the next processing
- **Forging** of the handle and blade with crushing of the material to obtain the wished modelling
- **Perimeter shearing** to define the section of the knife and discard the excess part
- **Technological tempering** process which consists in bringing the blade at high temperatures in special furnaces (1,080 °C) and a rapid cooling in a nitrogen chamber
- **Tempering** in a furnace at a temperature of about 250 °C.  
A treatment which gives the blade the cutting, corrosion, resistance, and mechanical capacity
- **Grinding blade** through special grinders that reduce the thickness of the blade from the back to the blade thread
- **Blade serration** obtained by special water-cooled toothed grinders

- **Polishing** made with abrasive rollers to remove burring from the edges and subsequently with rollers and polishing pastes to give brightness
- **Washing** to remove residues of abrasive paste
- **Blade marking** made with a puncher or laser technology
- **Quality control** and constant monitoring for compliance of the product
- **Protection packaging** for warehouse storage



## ISTRUZIONI PER LA CURA DELLE POSATE

### LAVARE ACCURATAMENTE I PRODOTTI NUOVI PRIMA DELL'USO

L'acciaio utilizzato nella produzione delle posate rientra nella lista degli acciai inossidabili autorizzati che possono essere impiegati per il contatto con gli alimenti.

Ciascun tipo di acciaio viene indicato con la sigla che ne caratterizza la composizione chimica secondo la norma dell'Ente Italiano di Certificazione **UNI EN 10088-1** e/o la classificazione della American Iron and Steel Institute **AISI** e/o le specifiche tecniche della American Society for Testing and Materials **ASTM**.

Indichiamo le tipologie di acciaio inossidabile utilizzate dall'azienda con il codice AISI, sistema semplice e universalmente riconosciuto:

**AISI 304** (posate) **Austenitico** Cromo-Nichel  
**AISI 420** (coltelli) **Martensitico** Temprabile  
**AISI 430** (posate e coltelli) **Ferritico**

### AVVERTENZE IMPORTANTI

Le posate argentate non devono mai essere lavate in lavastoviglie insieme alle posate in acciaio inossidabile per evitare problemi di corrosione da contatto.

Le lame dei coltelli realizzate in acciaio inossidabile AISI 420 martensitico temprato assicurano un'affilatura durevole nel tempo, ma sono più sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio presenti negli alimenti.

Il cloro di potabilizzazione presente nell'acqua, durante il lavaggio in lavastoviglie tende a formare acido clorico (HClO<sub>3</sub>), agente molto aggressivo per gli oggetti in argento, così come per gli acciai inossidabili e soprattutto per gli acciai martensitici usati nei coltelli. Questo fenomeno è talmente evidente che i prodotti possono presentare segni di attacco corrosivo già dal primo lavaggio in lavastoviglie. Per ridurre al minimo il problema, le posate devono essere rimosse dalla lavastoviglie non appena il ciclo sia completato e asciugate.

Evitare di lasciare seccare il cibo sulle posate e comunque rimuovere eventuali residui di sale, limone, aceto e salse a base di pomodoro prima del lavaggio in lavastoviglie. Fare attenzione anche al sale della lavastoviglie

che potrebbe svolgere un'azione corrosiva. Dopo aver versato il sale all'interno del serbatoio, aiutandosi con l'imbuto, aver richiuso il tappo e pulito con un panno umido le eventuali fuoriuscite, eseguire un ciclo di lavaggio a vuoto per eliminare gli eventuali residui di sale poiché altrimenti potrebbero danneggiare le posate durante il ciclo di lavaggio.

Durante il lavaggio in lavastoviglie si raccomanda di porre nei cestelli le posate sempre con il manico rivolto verso l'alto onde evitare antiestetici depositi d'acqua o detersivo. Posizionare i coltelli separatamente da forchette e cucchiaini e con la lama rivolta verso il basso per sicurezza (questo evita la possibilità di tagli accidentali).

Evitare i cicli in lavastoviglie di solo risciacquo: le posate lasciate in un ambiente umido possono macchiarsi o danneggiarsi.

Eventuali macchie superficiali possono essere rimosse strofinando delicatamente a mano le posate con un panno imbevuto del detersivo specifico.

**Accorgimenti per trattare al meglio le vostre posate tramite lavaggi manuali o in lavastoviglie.**

### POSATE ACCIAIO INOSSIDABILE

#### Lavaggio manuale

Utilizzare un detersivo liquido o in gel. Non utilizzare mai detersivi in polvere. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi e ipocloriti (candeggina). Non utilizzare pagliette in metallo, spugnette abrasive o detersivi abrasivi. Utilizzare unicamente panni morbidi.

#### Lavaggio in lavastoviglie

Le posate in acciaio lucido, con incisione Laser e con i trattamenti PVD, Sabbiato, Retrò e Brunito, sono lavabili in lavastoviglie a 65 °C.

Utilizzare detersivi idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina. Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e che non si creino condizioni di umidità.



### POSATE ACCIAIO BRUNITO

La brunitura è ottenuta attraverso un trattamento termico ad alta temperatura eseguito in un forno a camera. Con il processo di ossidazione naturale a caldo si ottiene la colorazione della superficie metallica dal caratteristico colore brunito. La lavorazione artigianale conferisce alla posata una colorazione sfumata, non omogenea e non uniforme. Eventuali differenze di colore, disomogeneità e striature, sono da considerarsi elementi distintivi e ne costituiscono un pregio rendendo ogni articolo un pezzo unico! Essendo un trattamento naturale anche la colorazione brunita potrebbe subire nel tempo variazioni. Vedere le istruzioni di lavaggio nel capitolo posate in acciaio inossidabile.

### POSATE ACCIAIO ARGENTATO

La finitura argentata con l'applicazione di argento purissimo al 999.5% è realizzata mediante processo elettrolitico ad immersione.

L'argento a contatto con l'aria si ossida annerendo, non in modo omogeneo, e si opacizza. Per ridare il suo originario splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti antiossidanti specifici per la pulizia dell'argento. Il consiglio migliore è quello di utilizzare la posateria di metallo argentato tutti i giorni: un regolare lavaggio, infatti, evita l'ossidazione e fa sì che le posate si rivestano di quella caratteristica patina color bianco.

#### Lavaggio manuale

Il lavaggio a mano è preferibile per proteggere il rivestimento più a lungo. Lavare con acqua tiepida e detergente neutro per evitare possibili striature. Evitare sfregamenti vigorosi e prodotti abrasivi. Evitare l'uso di prodotti che potrebbero danneggiare il rivestimento in argento (sale, limone, candeggina, aceto o detergenti ultra-sgrassanti). Sciacquare con cura e asciugare bene con un panno morbido.

#### Lavaggio in lavastoviglie

Se non fosse possibile lavare le posate subito dopo l'uso consigliamo di riporle in una vaschetta con acqua tiepida e un po' di detersivo, rimuovendo così i residui di cibo che potrebbero danneggiare il metallo.

Procedere poi al lavaggio in lavastoviglie con un programma di lavaggio non aggressivo, con una temperatura dell'acqua di 40-45 °C.

Al termine del lavaggio, suggeriamo di non aprire subito la lavastoviglie affinché le posate possano

tornare gradualmente a temperatura ambiente. Prima di riporle, passare velocemente un panno morbido per assicurare una perfetta asciugatura.

### POSATE ACCIAIO CON DECORAZIONE IN ORO

La decorazione in Oro 24 carati sulle posate è realizzata manualmente.

#### Lavaggio manuale

Il lavaggio a mano è preferibile per proteggere il rivestimento più a lungo. Lavare le posate dopo l'uso. Non lasciare seccare residui di cibo. Rimuovere con un panno morbido. Lavare con acqua tiepida e detergente delicato. Evitare sfregamenti vigorosi e prodotti abrasivi. Evitare l'uso di prodotti che potrebbero danneggiare il rivestimento in oro (sale, limone, candeggina, aceto o detergenti ultra-sgrassanti). Sciacquare con cura e asciugare bene con un panno morbido.

#### Lavaggio in lavastoviglie

Le posate con decorazione in oro possono essere lavate in lavastoviglie con ciclo delicato e a temperature basse di 40-45 °C.

Utilizzare detergenti idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.

Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e non si creino condizioni di umidità.

### POSATE CON MANICO COLORATO

#### Lavaggio manuale

Utilizzare detergenti liquidi o in gel. Non utilizzare mai detergenti in polvere. Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, e ipocloriti (candeggina).

#### Lavaggio in lavastoviglie

Le posate con manico colorato sono lavabili in lavastoviglie a temperature non superiori ai 50-55°C.

Utilizzare detergenti idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.

Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e che non si creino condizioni di umidità.





## INSTRUCTIONS FOR TAKING CARE OF CUTLERY

### WASH NEW PRODUCTS THOROUGHLY BEFORE USE

The steel used in the production of cutlery is included in the list of stainless steels authorised for use in contact with foodstuffs.

Each type of steel is indicated by the code that characterises its chemical composition according to the standard of the Italian Certification Body **UNI EN 10088-1** and/or the classification of the American Iron and Steel Institute **AISI** and/or the technical specifications of the American Society for Testing and Materials **ASTM**.

We indicate the types of stainless steel used by the company with the AISI code, a simple and universally recognised system:

**AISI 304** (cutlery) **Austenitic** Chrome-Nickel  
**AISI 420** (knives) **Martensitic** Hardenable  
**AISI 430** (cutlery and knives) **Ferritic**

### IMPORTANT WARNINGS

Silver-plated cutlery should never be washed in the dishwasher together with stainless steel cutlery to avoid contact corrosion problems.

Knife blades made of hardened martensitic AISI 420 stainless steel ensure a long-lasting sharpness, but are more susceptible to corrosive attack by acetic, citric, lactic acid and especially sodium chloride present in food.

The chlorine present in the water when washing in the dishwasher tends to form chloric acid (HClO<sub>3</sub>), a very aggressive agent for silver objects, as well as for stainless steels and especially martensitic steels used in knives. This phenomenon is so obvious that products can show signs of corrosive attack from the very first dishwasher wash. To minimise the problem, cutlery should be removed from the dishwasher as soon as the cycle is complete and dried.

Avoid allowing food to dry on the cutlery and in any case remove any residual salt, lemon, vinegar and tomato-based sauces before washing in the dishwasher.

Also beware of salt in the dishwasher, which can have a corrosive effect. After pouring the salt into the tank, using the funnel, closing the cap and wiping any spillage with a damp cloth, run an empty wash cycle to remove any salt residue as

this could otherwise damage the cutlery during the wash cycle.

When washing in the dishwasher, it is recommended that cutlery should always be placed in the racks with the handle facing upwards to avoid unsightly deposits of water or detergent. Place knives separately from forks and spoons and with the blade pointing downwards for safety (this avoids the possibility of accidental cuts).

Avoid rinse-only dishwasher cycles: cutlery left in a damp environment may become stained or damaged.

Any surface stains can be removed by gently rubbing the cutlery by hand with a cloth soaked in the specific detergent.

**Best care for your cutlery by hand washing or in the dishwasher.**

### STAINLESS STEEL CUTLERY

#### Washing by hand

Use a liquid or gel detergent. Never use powder detergent. Avoid alkaline detergents containing alcohol or perfumes and hypochlorites (bleach). Do not use metal scouring pads, abrasive sponges or abrasive detergents. Only use soft cloths.

#### Washing in the dishwasher

Cutlery in polished steel, with laser engraving and with PVD, Sandblasted, Retro and Burnished treatments are dishwasher safe at 65 °C. Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach. At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

### BURNISHED STEEL CUTLERY

Burnishing is achieved through a high-temperature heat treatment in a chamber oven. With the natural hot oxidation process, the metal surface is coloured with a characteristic burnished colour. The artisan workmanship gives the cutlery a nuanced, non-homogeneous and uneven colour. Any differences in colour, unevenness or streaks are to be considered



distinctive elements and are an asset, making each item a unique piece! As it is a natural treatment, the burnished colour may also change over time. See washing instructions in the chapter stainless steel cutlery.

#### SILVER-PLATED STEEL CUTLERY

The silver finish with the application of 999.5% pure silver is made by an electrogalvanic immersion process.

Silver in contact with air oxidises by blackening, not evenly, and becomes dull. To restore its original shine, a number of specific antioxidant products for cleaning silver are available on the market.

The best advice is to use silver-plated metal cutlery every day: regular washing prevents oxidation and ensures that the cutlery gets that characteristic white patina.

##### Washing by hand

Hand-washing is preferable to protect the coating for longer. Wash with lukewarm water and neutral detergent to avoid possible streaks. Avoid vigorous rubbing and abrasive products. Avoid using products that could damage the silver coating (salt, lemon, bleach, vinegar or ultra-degreasing detergents). Rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.

##### Washing in the dishwasher

If it is not possible to wash the cutlery immediately after use, we recommend placing it in a basin with lukewarm water and a little detergent, thus removing food residues that could damage the metal.

Then proceed to wash in the dishwasher using a non-aggressive washing programme with a water temperature of 40-45 °C.

After washing, we recommend that you do not open the dishwasher immediately so that the cutlery can gradually return to room temperature. Before storing them, wipe them quickly with a soft cloth to ensure perfect drying.

#### STEEL CUTLERY WITH GOLD DECORATION

The 24-carat gold decoration on the cutlery is made by hand.

##### Washing by hand

Hand-washing is preferable to protect the coating for longer. Wash cutlery after use. Do

not allow food residues to dry. Remove with a soft cloth. Wash with lukewarm water and mild detergent. Avoid vigorous rubbing and abrasive products. Avoid using products that could damage the gold coating (salt, lemon, bleach, vinegar or ultra-degreasing detergents). Rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.

##### Washing in the dishwasher

Cutlery with gold decoration can be washed in the dishwasher on a gentle cycle at low temperatures of 40-45 °C.

Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.

At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

#### CUTLERY WITH COLOURED HANDLES

##### Washing by hand

Use a liquid or gel detergent. Never use powder detergent. Do not use scouring pads or abrasive detergents. Avoid alkaline detergents containing alcohol or perfumes and hypochlorites (bleach).

##### Washing in the dishwasher

Cutlery with coloured handles is dishwasher-safe at medium-low temperatures not exceeding 50-55°C.

Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.

At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.



POSATE  
ACCIAIO  
ARGENT  
ATO  
DOMUS



Domus Sabbiato Argentato . DS/TSAAR

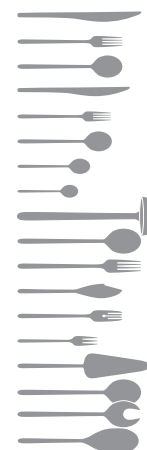
Acciaio sabbiato e argentato . Sandblasted and silvered stainless steel

# Domus Sabbiato Argentato

3mm



X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
110	Mestolo . Ladle	290 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	240 mm
280	Pala riso . Rice spoon	255 mm



17 articoli disponibili . 17 articles available

Impero Argentato . IM/AR  
Impero Argentato . IM/AR25

Spessore argento 8 micron . Microns 8  
Spessore argento 25 micron . Microns 25

# Impero Argentato

3mm



G91  
75 pz Conf. rotoli panni antiossidanti  
75 pcs Anti-oxidizing cloth rolls set



G93  
75 pz m.v. Conf. rotoli panni antiossidanti  
75 pcs h/h Anti-oxidizing cloth rolls set

31 articoli disponibili . 31 articles available

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





Savoia Argentato . SA/AR  
Savoia Argentato . SA/AR25

Spessore argento 8 micron . Microns 8  
Spessore argento 25 micron . Microns 25

# Savoia Argentato

3mm



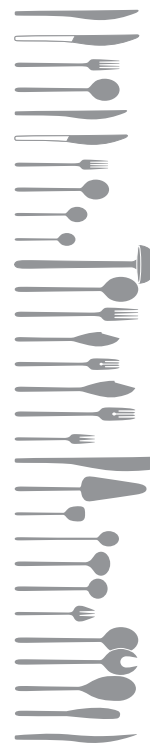
**G91**  
75 pz Conf. rotoli panni antiossidanti  
75 pcs Anti-oxidizing cloth rolls set



**G93**  
75 pz m.v. Conf. rotoli panni antiossidanti  
75 pcs h/h Anti-oxidizing cloth rolls set

29 articoli disponibili . 29 articles available

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





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ETOILE  
BLACK





# Etoile Black

# 4<sup>mm</sup>



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

15 articoli disponibili . 15 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Etoile Chocolate . ET/CO

Acciaio lucido . Polished stainless steel

# Etoile Chocolate

4<sup>mm</sup>



15 articoli disponibili . 15 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Etoile Gold . ET/GO

Acciaio lucido . Polished stainless steel

# Etoile Gold

4<sup>mm</sup>



15 articoli disponibili . 15 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Etoile Sabbiato Champagne . ET/SCH

Acciaio sabbiato . Sandblasted stainless steel



# Etoile Sabbiato Champagne

4mm



15 articoli disponibili . 15 articles available

DESIGN

18/10 stainless steel

Etoile

- Sabbiato
- Sabbiato PVD Champagne
- Lucido PVD Gold
- Lucido PVD Chocolate
- Lucido PVD Black
- Lucido

# Etoile

4mm



6 trattamenti disponibili . 6 treatments available

# Etoile

Etoile . ET/10

15 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .235 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .220 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .220 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .208 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



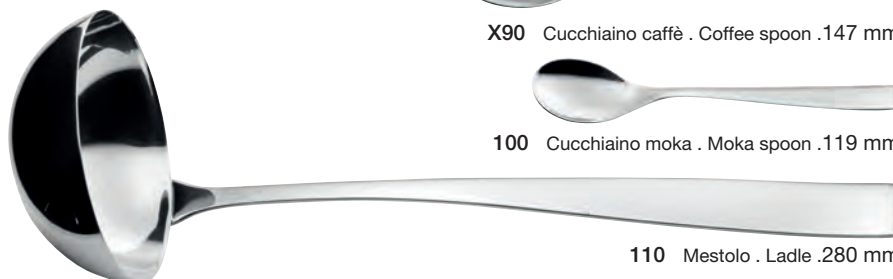
X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .147 mm



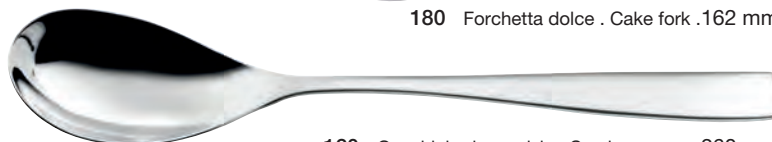
100 Cucchiaino moka . Moka spoon .119 mm



110 Mestolo . Ladle .280 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .162 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .260 mm



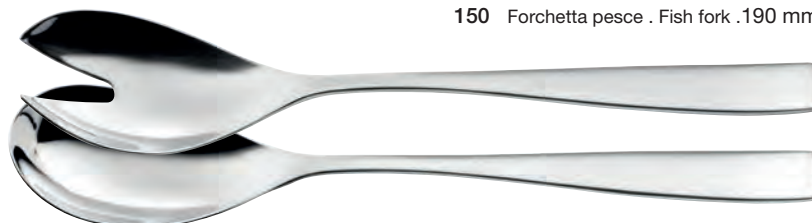
130 Forchetta da servizio . Serving fork .260 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .190 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .190 mm



270 Coppia insalata . Salad set .260 mm





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
DOMUS  
BLACK



# Domus Black

# 3mm



X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
110	Mestolo . Ladle	290 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	240 mm
280	Pala riso . Rice spoon	255 mm





DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Domus Chocolate . DS/CO

Acciaio lucido . Polished stainless steel

## Domus Chocolate

3<sup>mm</sup>



17 articoli disponibili . 17 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Domus Gold . DS/GO

Acciaio lucido . Polished stainless steel

## Domus Gold

3<sup>mm</sup>



17 articoli disponibili . 17 articles available

Domus

Sabbiato Argentato  
Lucido PVD Gold  
Lucido PVD Chocolate  
Lucido PVD Black  
Lucido

**Domus**

**3<sup>m</sup>**



5 trattamenti disponibili . 5 treatments available

# Domus

Domus . DS/10

**17** articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .235 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .217 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .182 mm



X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .182 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .142 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon .115 mm



110 Mestolo . Ladle .290 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .152 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .240 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork .240 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .210 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .193 mm



200 Pala torta . Cake shovel .255 mm



270 Coppia insalata . Salad set .240 mm



280 Pala riso . Rice spoon .255 mm





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
ELEVEN  
CHAM  
PAGNE

# Eleven Sabbiato Champagne

## 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



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





DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Eleven Black . EV/BL

Acciaio lucido . Polished stainless steel

# Eleven Black

# 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



17 articoli disponibili . 17 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Eleven Chocolate . EV/CO

Acciaio lucido . Polished stainless steel

# Eleven Chocolate

# 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



17 articoli disponibili . 17 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Eleven Gold . EV/GO

Acciaio lucido . Polished stainless steel

# Eleven Gold 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



17 articoli disponibili . 17 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Eleven Rosé . EV/RS

Acciaio lucidato a specchio dalla raffinata e ricercata finitura PVD brunita . Collection in mirror-polished stainless steel with a refined and burnished PVD finish.

# Eleven Rosé 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



17 articoli disponibili . 17 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO SABBIATO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Eleven Sahara . EV/SH

Finitura sabbiata e brunita con trattamento PVD che la rende particolarmente esclusiva ed elegante . Sandblasted and burnished finish made with PVD treatment, making it particularly exclusive and elegant.

**Eleven Sahara**

**2.5<sup>mm</sup>**

design ibidesign



17 articoli disponibili . 17 articles available

DESIGN

18/10 stainless steel

Eleven

- Sabbiato
- Sabbiato PVD Champagne
- SabbiatoPVD Sahara
- Lucido PVD Gold
- Lucido PVD Rosé
- Lucido PVD Chocolate
- Lucido PVD Black
- Lucido

**Eleven**

**2.5<sup>mm</sup>**

design ibidesign



8 trattamenti disponibili . 8 treatments available



# Eleven

**17** articoli disponibili . articles available

Eleven . EV/10



**X10** Coltello tavola . Table knife .238 mm



**X30** Forchetta tavola . Table fork .220 mm



**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon .220 mm



**X50** Coltello frutta . Dessert knife .219 mm



**X70** Forchetta frutta . Dessert fork .191 mm



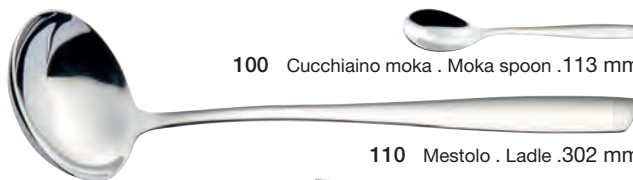
**X80** Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



**X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon .147 mm



**100** Cucchiaino moka . Moka spoon .113 mm



**110** Mestolo . Ladle .302 mm



**180** Forchetta dolce . Cake fork .154 mm



**120** Cucchiaino da servizio . Serving spoon .253 mm



**130** Forchetta da servizio . Serving fork .252 mm



**140** Coltello pesce . Fish knife .204 mm



**150** Forchetta pesce . Fish fork .191 mm



**200** Pala torta . Cake shovel .268 mm




**270** Coppia insalata . Salad set .253 mm



**280** Pala riso . Rice spoon .262 mm





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
RETRO,  
ROYAL  
BLACK



# Royal Retrò Black

## 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
110	Mestolo . Ladle	287 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm	

MODERN

POSATE ACCIAIO RETRÒ PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Royal Retrò Chocolate . RO/RECO

Finitura edizione vintage . Vintage edition finish

# Royal 2.5<sup>mm</sup> Retrò Chocolate



17 articoli disponibili . 17 articles available

MODERN

POSATE ACCIAIO RETRÒ PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Royal Retrò Gold . RO/REGO

Finitura edizione vintage . Vintage edition finish

# Royal 2.5<sup>mm</sup> Retrò Gold



17 articoli disponibili . 17 articles available

Royal

Retrò  
Retrò PVD Gold  
Retrò PVD Chocolate  
Retrò PVD Black  
Lucido

**Royal** **2.5**  
mm



5 trattamenti disponibili . 5 treatments available

# Royal

Royal . RO/10

**17** articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .240 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .217 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .184 mm



X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .182 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .142 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon .113 mm



110 Mestolo . Ladle .287 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .152 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .233 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork .233 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .192 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .184 mm



200 Pala torta . Cake shovel .225 mm



270 Coppia insalata . Salad set .233 mm



280 Pala riso . Rice spoon .257 mm



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
VENICE  
COPPER  
BRONZE





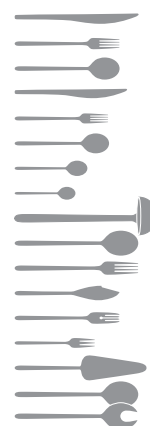
Venice Copper Bronze . VC/CB

Posate lunghe. Forchetta da tavola 232 mm . Long  
cutlery. Table fork 232 mm

# Venice <sup>4m</sup> Copper Bronze



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



16 articoli disponibili . 16 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Venice Gun Metal . VC/GM

Posate lunghe. Forchetta da tavola 232 mm . Long cutlery. Table fork 232 mm

## Venice Gun Metal

4€



16 articoli disponibili . 16 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

18/10 stainless steel with PVD coverage

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

Venice Tin Gold . VC/TG

Posate lunghe. Forchetta da tavola 232 mm . Long cutlery. Table fork 232 mm

## Venice Tin Gold

4€



16 articoli disponibili . 16 articles available





POSATE  
ACCIAIO  
ORO  
FIRENZE  
ORO



Firenze Oro . FI/OR

Firenze è la culla dell'arte rinascimentale. Un richiamo all'arte del cesello, una delle più importanti tecniche orafe che impreziosiscono questa collezione dai decori dorati di prestigio . Florence is the cradle of Renaissance art. A reference to the art of chiselling, one of the most important goldsmith techniques that embellish this collection of prestigious golden decorated cutlery

# Firenze 2.5<sup>mm</sup> Oro



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
































Domus Oro . DS/OR

Finitura lucida con decorazione in oro 24K eseguita manualmente sui bordi per evidenziare la speciale lavorazione . Glossy finish with 24K gold decoration performed manually on the edges to highlight the special processing

**Domus  
Oro**

**3mm**



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	290 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm	
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	243 mm	
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	240 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	235 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	142 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm	
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm	
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	255 mm	
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	180 mm	
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	225 mm	
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	150 mm	

Galles Oro . GA/OR

Finitura lucida con decorazione in oro 24K eseguita manualmente sui bordi per evidenziare la speciale lavorazione . Glossy finish with 24K gold decoration performed manually on the edges to highlight the special processing

# Galles Oro

# 2mm



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	216 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	195 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	195 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	213 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	198 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	177 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	201 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	114 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	270 mm	
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	231 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	134 mm	
<b>220</b>	Cucchiaio bibita . Long drink spoon	201 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	231 mm	

Hermitage Oro . HE/OR

Finitura lucida con decorazione in oro 24K della manigliatura impreziosita da un motivo floreale realizzato a laser . Glossy finish with 24K gold handle decoration embellished with a laser-made floral motif

# Hermitage 2.5<sup>mm</sup> Oro



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	184 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm	

16 articoli disponibili . 16 articles available



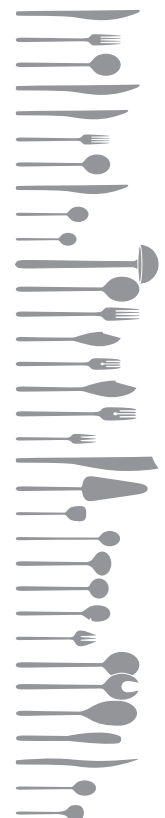
Impero Oro . IM/OR

Finitura lucida con decorazione in oro 24K eseguita manualmente sui bordi per evidenziare la speciale lavorazione . Glossy finish with 24K gold decoration performed manually on the edges to highlight the special processing

# Impero Oro 2.5<sup>mm</sup>



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




























Luigi XVI Oro . XVI/OR

Finitura lucida con decorazione in oro 24K eseguita manualmente sui bordi e fregi per evidenziare la speciale lavorazione . Glossy finish with 24K gold decoration performed manually on the edges and friezes to highlight the special processing

# Luigi XVI Oro 3mm



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm	
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm	
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm	
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm	
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm	
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm	
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm	

Milano Inciso Oro . MI/OR

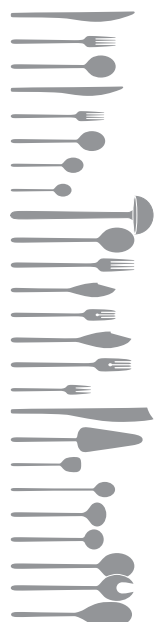
Finitura lucida con decorazione in oro 24K eseguita manualmente sui decoro inciso per evidenziarne il disegno speciale . Glossy finish with 24K gold decoration performed manually on the engraved decoration to highlight the special design

# Milano Inciso Oro

## 2.5<sup>mm</sup>



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







POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
FASHION  
SABBIA  
TO

Fashion Sabbiato . FH/TSA

Posata di design dallo stile ricercato e trendy dal piacevole effetto opaco che, oltre a renderla molto elegante con un prezioso gioco di luci, consente una buona presa . Design cutlery with a refined and trendy style with a pleasant matt effect which, in addition to making it very elegant with a precious play of light, allows a good grip.










# Fashion Sabbiato

3mm

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	234 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	210 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	188 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	118 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	148 mm	





POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
CHEF  
VERSUS



Chef Versus . CH/VS

Posata con finitura longitudinale lucida-opaca in contrapposizione. Design ricercato dall'effetto inedito . Cutlery with a longitudinal glossy-matte finish in contrast. Sophisticated design with a new effect.

# Chef Versus

design ibidesign

4€



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork

240 mm	
206 mm	
206 mm	
210 mm	
182 mm	
182 mm	
137 mm	
110 mm	
151 mm	

Celtika Sabbbiato . CE/SA

Acciaio lucido con manicatura sabbbiata . Polished stainless steel with sand-blasted handle

# Celtika Sabbbiato

5<sup>ME</sup>



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

15 articoli disponibili . 15 articles available

Kappa Sabbbiato . KP/SA

Acciaio lucido con manicatura sabbbiata . Polished stainless steel with sand-blasted handle

**Kappa  
Sabbbiato****2.5**  
mm

X10	Coltello tavola . Table knife	233 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	127 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm
110	Mestolo . Ladle	273 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	202 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	257 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	202 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm





Eleven Sabbbiato . EV/TSA



# Eleven Sabbbiato

design ibidesign

2.5<sup>mm</sup>

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



17 articoli disponibili . 17 articles available

Etoile Sabbato . ET/TSA

# Etoile Sabbato

4mm



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

15 articoli disponibili . 15 articles available










Infinity Sabbbiato . IN/TSA

# Infinity Sabbbiato

design ibidesign

2.5<sup>mm</sup>

9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



Joy Sabbbiato . JY/TSA

**Joy  
Sabbbiato**  
design ibidesign

2<sup>mm</sup>

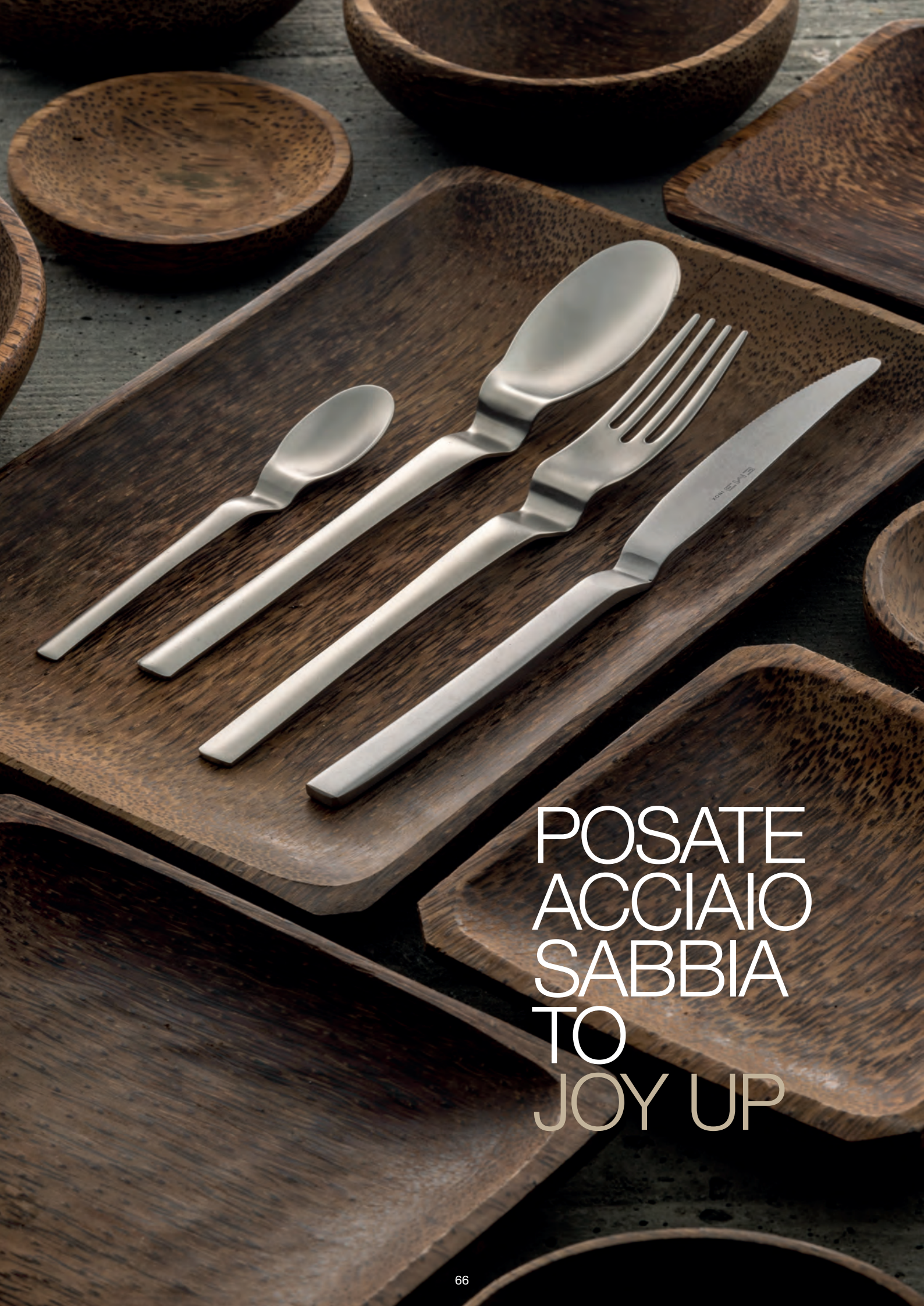
5 articoli disponibili . 5 articles available

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

217 mm  
 217 mm  
 237 mm  
 142 mm  
 113 mm







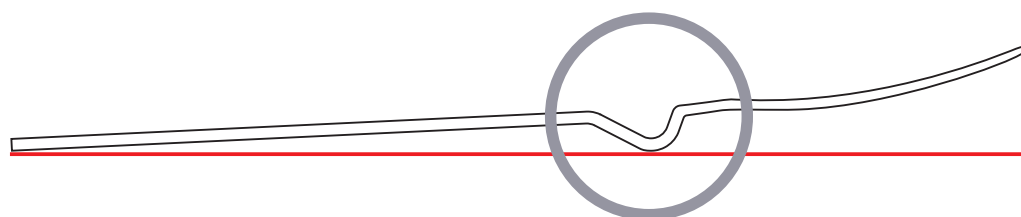
POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
JOY UP



# Joy Up

design ibidesign






# 2m



La particolare curvatura mantiene sollevata la posata dal piano di appoggio assicurando una tavola impeccabile.  
The particular curvature keeps the flatware lifted from the supporting surface, ensuring a flawless table.

5 articoli disponibili . 5 articles available

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

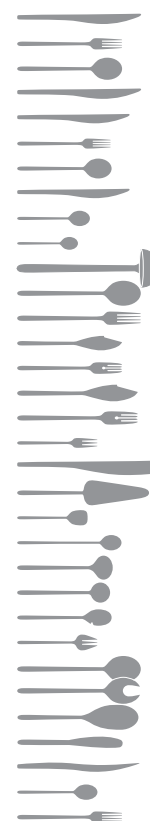
217 mm   
 217 mm   
 237 mm   
 142 mm   
 113 mm 



# Milano Sabbbiato 2.5<sup>mm</sup>



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









# Oxford Sabbiato

2mm














6 articoli disponibili . 6 articles available

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	196 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	196 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	220 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	133 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	

Shark Sabbiato . SH/TSA

# Shark Sabbiato

2<sup>mm</sup>

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	207 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	207 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	227 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	187 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	186 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	119 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	189 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm	

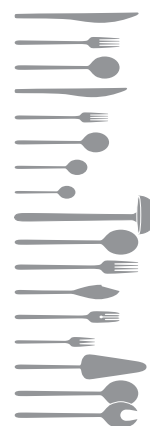
11 articoli disponibili . 11 articles available



Venice Sabbbiato . VC/TSA

Posate lunghe. Forchetta da tavola 232 mm . Long  
cutlery. Table fork 232 mm**Venice  
Sabbbiato****4<sup>m</sup>**

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



16 articoli disponibili . 16 articles available





POSATE  
ACCIAIO  
FORGIA  
TO.SAB  
BIATO  
ZEUS  
ICE



Zeus Ice . ZE/IC

È una posata forgiata la cui lavorazione martellata evoca il rito antico della lavorazione manuale dei fabbri che, nelle loro fucine, modellavano il tizzone incandescente a colpi di martello fino ad ottenere, con la loro maestria, dei manufatti unici.

Le superfici ondulate e irregolari dell'impugnatura ricordano l'incessante battito dei martelli. Così come le lame dei coltelli dal profilo discontinuo e dalla silhouette inconfondibile. Finitura sabbata.

## Zeus Ice

design ibidesign



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	238 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	212 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	185 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	274 mm	
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	240 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	255 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm	

14 articoli disponibili . 14 articles available





POSATE  
ACCIAIO  
RETRO'  
ROYAL  
RETRO'



# Royal Retrò

# 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm



Impero Retrò . IM/RE

# Impero Retrò 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
110	Mestolo . Ladle	287 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm	

17 articoli disponibili . 17 articles available

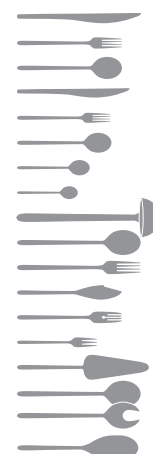


# Milano Retrò

## 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm







POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
INFINITY  
LA DIVINA



Infinity La Divina . IN/LDI

La Eme, con questa collezione di posate, ha voluto rendere omaggio al sommo poeta **Dante Alighieri**. Il 2021, infatti, è stato l'anno in cui ricorreva il 700° anniversario dalla sua morte.

**La Divina Commedia . Inferno: Canto I.**

Incisione laser del componimento poetico più conosciuto al mondo...

# Infinity 2.5<sup>CM</sup> LaDivina

design ibidesign



## Inferno: Canto I

**Nel mezzo del cammin di nostra vita  
mi ritrovai per una selva oscura  
ché la diritta via era smarrita.  
Dante Alighieri**



X10IN/LDI Coltello tavola . Table knife .242 mm



X30IN/LDI Forchetta tavola . Table fork .214 mm



X40IN/LDI Cucchiaino tavola . Table spoon .214 mm



X50IN/LDI Coltello frutta . Dessert knife .211 mm



X70IN/LDI Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



X80IN/LDI Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



X90IN/LDI Cucchiaino caffè . Coffee spoon .138 mm












100IN/LDI Cucchiaino moka . Coffee spoon .113 mm



180IN/LDI Forchetta dolce . Cake fork .152 mm

9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	





POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
CHARME  
PECHINO



Charme Pechino . CR/LPE

Acciaio lucido con incisione laser ispirata ai raffinati ricami della seta cinese.










Il raffinato decoro evoca la magica ed esclusiva atmosfera orientale dove la seta, arricchita dai motivi floreali, era considerata un lusso assoluto e la sua lavorazione un segreto gelosamente custodito dalla Cina.

# Charme 2.5<sup>CR</sup> Pechino

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	210 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



X10CR/LPE Coltello tavola . Table knife .235 mm



X30CR/LPE Forchetta tavola . Table fork .214 mm



X40CR/LPE Cucchiaino tavola . Table spoon .214 mm



X50CR/LPE Coltello frutta . Dessert knife .210 mm



X70CR/LPE Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



X80CR/LPE Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



X90CR/LPE Cucchiaino caffè . Coffee spoon .138 mm



100CR/LPE Cucchiaino moka . Coffee spoon .113 mm



180CR/LPE Forchetta dolce . Cake fork .152 mm





POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
INFINITY  
MONO  
GRAM












Infinity Monogram . IN/LMO

# Infinity 2.5<sup>mm</sup> Monogram

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	










Infinity Seamless . IN/LSE

# Infinity Seamless 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



# Eleven Exa

## 2.5<sup>mm</sup>



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

# Hermitage 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	184 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
110	Mestolo . Ladle	287 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm	



# Milano 2.5<sup>mm</sup> Damask



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	184 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
110	Mestolo . Ladle	287 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm	







# Oxford Damask

2mm



6 articoli disponibili . 6 articles available

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

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









# Segno 1.8<sup>mm</sup> Mediterraneo

design ibidesign



6 articoli disponibili . 6 articles available

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork

204 mm	
204 mm	
225 mm	
137 mm	
111 mm	
150 mm	



# POSATE ACCIAIO FORGIATO FUOCO





Fuoco . FU/10



Realizzata interamente in acciaio inossidabile 18/10. La caratteristica che rende questa collezione inconfondibile è la saldatura tra manico e posata realizzata manualmente su ogni singolo pezzo da esperti artigiani. La giunzione lasciata volutamente a vista per esaltarne l'alta manualità della realizzazione rende ogni pezzo unico. I tubolari in acciaio brunito dei manici assumono questa colorazione dopo l'inserimento in speciali forni ad alte temperature mentre la parte superiore è realizzata in acciaio forgiato con finitura satinata.

## Fuoco



CE24FU/10

24 pz Confezione Etnie . 24 pcs Set Etnie box

18 articoli disponibili . 18 articles available

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

# Fuoco

18 articoli disponibili . articles available



X10FU/10 Coltello tavola . Table knife .232 mm



X30FU/10 Forchetta tavola . Table fork .208 mm



X40FU/10 Cucchiaino tavola . Table spoon .208 mm



X50FU/10 Coltello frutta . Dessert knife .205 mm



X70FU/10 Forchetta frutta . Dessert fork .170 mm



X80FU/10 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .177 mm



X90FU/10 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .155 mm



100FU/10 Cucchiaino moka . Moka spoon .125 mm



110FU/10 Mestolo . Ladle .280 mm



120FU/10 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .250 mm



130FU/10 Forchetta da servizio . Serving fork .255 mm



140FU/10 Coltello pesce . Fish knife .197 mm



150FU/10 Forchetta pesce . Fish fork .181 mm



180FU/10 Forchetta dolce . Cake fork .170 mm



200FU/10 Pala torta . Cake shovel .278 mm



230FU/10 Cucchiaino salsa . Sauce spoon .198 mm



270FU/10 Coppia insalata . Salad set .250 mm



360 FU/10 Forchetta carne . Meat fork .208 mm





POSATE  
ACCIAIO  
FORGIATO  
ZEUS  
FIRE



Zeus Fire . ZE/FI

Posata forgiata la cui manicatura martellata e brunita evoca il rito antico delle lavorazioni manuali dei fabbri che, nelle loro fucine, modellavano il tizzone incandescente a colpi di martello fino ad ottenere, con la loro maestria, dei manufatti unici.

Le superfici ondulate e irregolari dell'impugnatura ricordano l'incessante battito dei martelli. Così come le lame dei coltelli dal profilo discontinuo e dalla silhouette inconfondibile. La brunitura è una lavorazione artigianale a caldo. Eventuali differenze di colore, disomogeneità e striature, sono da considerarsi elementi distintivi e ne costituiscono un pregio rendendo ogni articolo un pezzo unico.

# Zeus Fire

design ibidesign



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	238 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	212 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	185 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	274 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	255 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm	

14 articoli disponibili . 14 articles available



# Zeus Fire

14 articoli disponibili . articles available



X10ZE/FI Coltello tavola . Table knife .238 mm



X30ZE/FI Forchetta tavola . Table fork .214 mm



X40ZE/FI Cucchiaino tavola . Table spoon .212 mm



X50ZE/FI Coltello frutta . Dessert knife .212 mm



X70ZE/FI Forchetta frutta . Dessert fork .185 mm



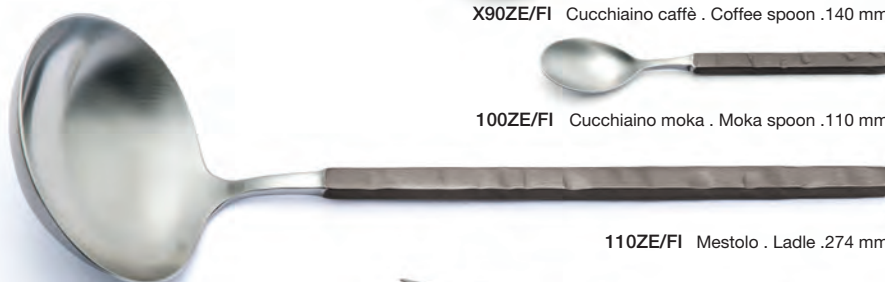
X80ZE/FI Cucchiaino frutta . Dessert spoon .185 mm



X90ZE/FI Cucchiaino caffè . Coffee spoon .140 mm



100ZE/FI Cucchiaino moka . Moka spoon .110 mm



110ZE/FI Mestolo . Ladle .274 mm



180ZE/FI Forchetta dolce . Cake fork .155 mm



120ZE/FI Cucchiaino da servizio . Serving spoon .240 mm



130ZE/FI Forchetta da servizio . Serving fork .240 mm



200ZE/F Pala torta . Cake shovel .255 mm



270ZE/F Coppia insalata . Salad set .240 mm





POSATE  
ACCIAIO  
FORGIATO  
ZEUS



## Zeus . ZE/10

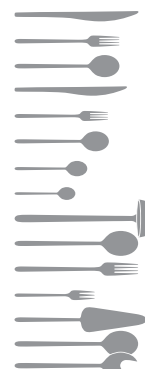
Realizzata in acciaio forgiato 18/10 dal design squadrato Zeus coniuga il minimalismo delle manicate alla sinuosità delle coppe dei cucchiaini. Il punto di risalto è dato dal taglio stilistico irregolare ed accattivante delle lame dei coltelli.

# Zeus

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	212 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	185 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
110	Mestolo . Ladle	274 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	240 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm
200	Pala torta . Cake shovel	255 mm
270	Coppia insalata . Salad set	240 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

900 . NC/10

900

3mm



22 articoli disponibili . 22 articles available

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



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Armonia . AO/10

Armonia

3mm



20 articoli disponibili . 20 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	233 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	195 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	116 mm
110	Mestolo . Ladle	285 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	242 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	242 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	193 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	183 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	262 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	245 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	145 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	200 mm
270	Coppia insalata . Salad set	242 mm





Beta . BE/10

**Beta****4<sup>mm</sup>**

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



Celine . CEL/10

Posata lunga . Forchetta tavola 227 mm .  
Cutlery long . Table fork 227 mm**Celine**  
design ibidesign**4.5€**

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

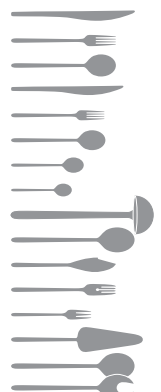


13 articoli disponibili . 13 articles available














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



**Charme 2.5<sup>mm</sup>**

9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	210 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



Chef . CH/10

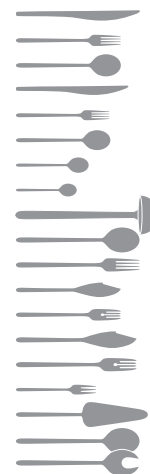
**Chef**

design ibidesign

**4<sup>m</sup>**

18 articoli disponibili . 18 articles available

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

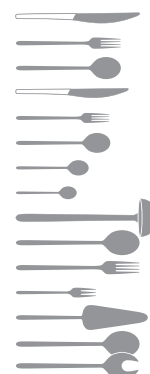


Chiara . CI/10

**Chiara****4<sup>m</sup>**

14 articoli disponibili . 14 articles available

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



CLASSIC

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Classic . CL/10

# Classic 2.5<sup>mm</sup>



19 articoli disponibili . 19 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	204 mm
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	204 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	185 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	116 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	280 mm
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	236 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	195 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	185 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	254 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	236 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	231 mm
<b>230</b>	Cucchiaio salsa . Sauce spoon	188 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	236 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Doram . DO/10

# Doram 2.5<sup>mm</sup>



21 articoli disponibili . 21 articles available

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

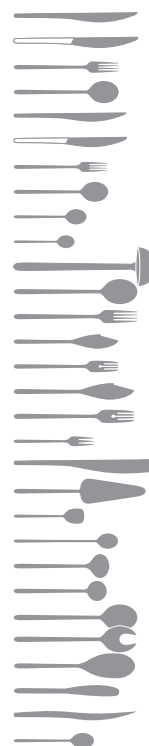




Domus . DS/10

**Domus** 3<sup>mm</sup>

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



Eleven . EV/10

# Eleven

## 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



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



17 articoli disponibili . 17 articles available



Etoile . ET/10

Etoile è una posata dalle linee moderne, morbide e decise. La sua principale caratteristica è data dall'appoggio a taglio del coltello che dona alla tavola un tocco di assoluta originalità. Le rotondità del cucchiaino e la sinuosità della forchetta conferiscono alla serie ulteriore personalità e contrastano con la base larga e piatta dei manici.

**Etoile****4mm**

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

Eden . ED/10

**Eden****3mm**

32 articoli disponibili . 32 articles available

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



Firenze . FI/10

**Firenze****2.5mm**

21 articoli disponibili . 21 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm














# Fashion 3<sup>me</sup>












9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	234 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	210 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	188 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	118 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	148 mm	



9 articoli disponibili . 9 articles available

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



# Hotel 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	224 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	210 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	204 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	189 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	187 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo . Ladle	295 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	202 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	188 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	



POSATE  
ACCIAIO  
INFINITY

Infinity . IN/10

# Infinity 2.5<sup>mm</sup>



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



Impero . IM/10

# Impero 2.5<sup>mm</sup>



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



Joli . JL/10

Posate lunghe. Forchetta da tavola 232 mm . Long cutlery. Table fork 232 mm

**Joli**  
design ibidesign**4€**

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

MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Kappa . KP/10

# Kappa 2.5<sup>mm</sup>



19 articoli disponibili . 19 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	233 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	127 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm
110	Mestolo . Ladle	273 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	202 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	257 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	202 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

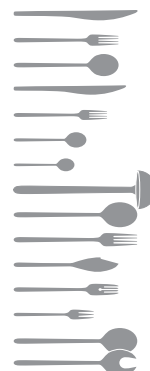
Lady . LY/10

# Lady 2.5<sup>mm</sup>



14 articoli disponibili . 14 articles available

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

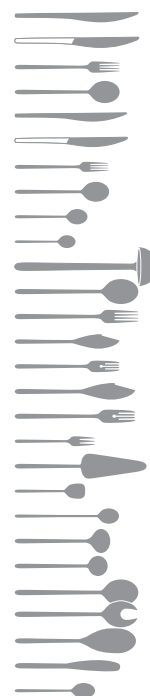




# Luigi XVI 3<sup>m</sup>



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



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Lux . LU/10

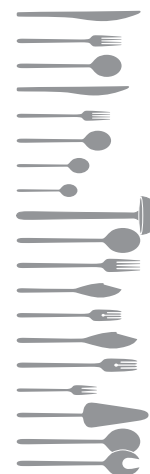
**Lux**

**2.5<sup>mm</sup>**



18 articoli disponibili . 18 articles available

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



CLASSIC

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Medea . MD/10

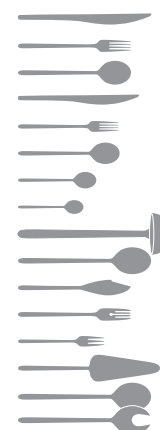
**Medea**

**3<sup>mm</sup>**



15 articoli disponibili . 15 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	232 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	198 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	198 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	216 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	178 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	129 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	270 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	231 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	231 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	195 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	182 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	258 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	231 mm



Marte . MT/10










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

# Marte

## 2.5<sup>mm</sup>



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	206 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	206 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	225 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	

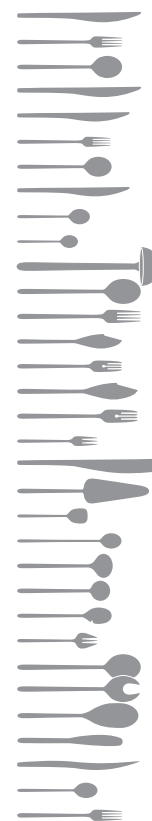


Milano . MI/10

# Milano 2.5<sup>mm</sup>



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



## Milano Inciso . MI/IN

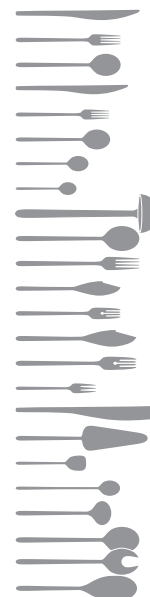
Milano Inciso con finitura lucida e decoro incisione  
 Milano Inciso Oro pag. 33 con finitura lucida  
 decorazione oro  
 Milano Sabbiato pag. 44 con finitura sabbiata  
 Milano Retrò pag. 48 con finitura retrò  
 Milano Damask pag. 53 con finitura lucida e decoro  
 laser  
 Milano pag. 85 con finitura lucida

# Milano Inciso

## 2.5mm



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



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Oasi . OS/10

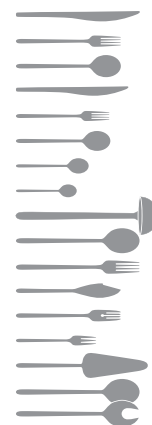
Oasi

3<sup>m</sup>



16 articoli disponibili . 16 articles available

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



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Olimpo . OM/10

Olimpo

4<sup>m</sup>



12 articoli disponibili . 12 articles available

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





MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Onda . ON/10

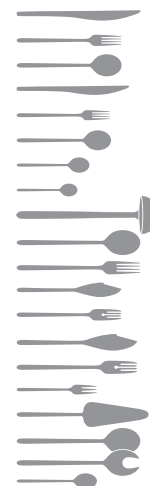
Onda

4€



19 articoli disponibili . 19 articles available

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



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Palma . PL/10

Palma

2.5€



21 articoli disponibili . 21 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	233 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	127 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm
110	Mestolo . Ladle	273 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	202 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	257 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	202 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	144 mm

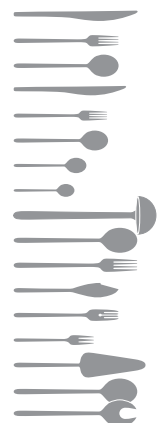


Operà . OP/10

Operà

5<sup>€</sup>

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



CLASSIC

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

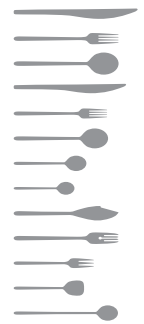
Perles . PE/10

# Perles 2.5<sup>mm</sup>



13 articoli disponibili . 13 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	233 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	195 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	217 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm



CLASSIC

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

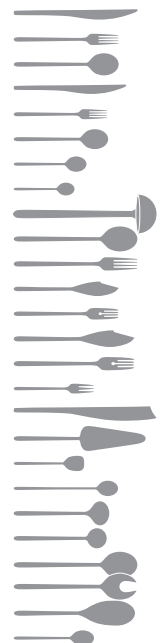
Privilege . PR/10

# Privilege 2.5<sup>mm</sup>



25 articoli disponibili . 25 articles available

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





Royal . RO/10

# Royal 2.5<sup>mm</sup>



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

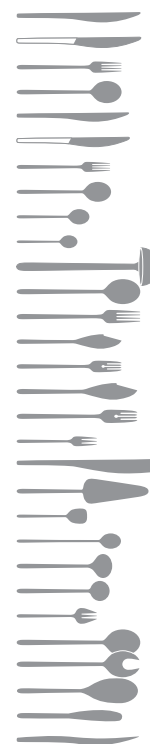


27 articoli disponibili . 27 articles available

Savoia . SA/10

Savoia 2.5<sup>mm</sup>

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



Vanity . VA/10

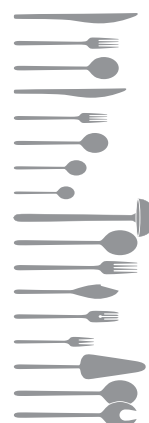
# Vanity

design ibidesign

# 8m



X10	Coltello tavola . Table knife	246 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	202 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	202 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	141 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	108 mm
110	Mestolo . Ladle	295 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	217 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	199 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	245 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm



16 articoli disponibili . 16 articles available

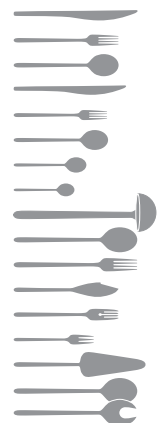



Venice . VC/10

Posata lunga. Forchetta tavola 232 mm . Cutlery long. Table fork 232 mm

**Venice****4m**

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














POSATE  
ACCIAIO  
QUOTIDI  
ANO  
WIND



**Wind****2mm**

9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	212 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	212 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	240 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	188 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	212 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	



MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 - 18/0 polished or satin stainless steel

Acciaio 18/10 - 18/0 Lucido o Satinato

Alfa . AL/10  
Alfa . AL/CR  
Alfa . AL/ST

Acciaio 18/10 . Finitura lucida . Polished finish  
**Acciaio 18/0** . Finitura lucida . Polished finish  
**Acciaio 18/0** . Finitura satinata . Satin finish

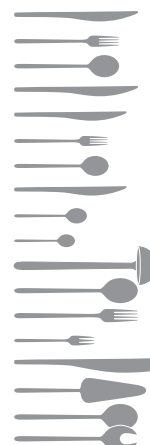
**Alfa**

**2mm**



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

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



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

CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 - 18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/10 - 18/0 Lucido

Ambassador . AM/10  
Ambassador . AM/CR

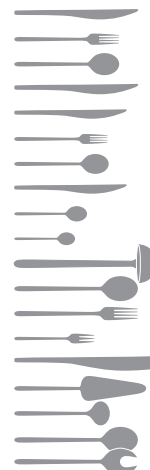
Acciaio 18/10 . Finitura lucida . Polished finish  
**Acciaio 18/0** . Finitura lucida . Polished finish

**Ambassador 2mm**



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

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



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

Ares . AR/10

# Ares

2mm



18 articoli disponibili . 18 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	223 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	198 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	198 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	210 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	143 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	270 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	228 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	228 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	143 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	228 mm



Atena . AT/10  
Atena . AT/CR

Acciaio 18/10 . Finitura lucida . Polished finish  
Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

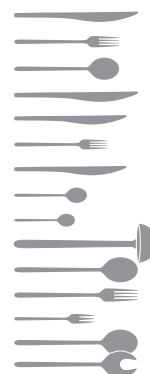
# Atena

2mm



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

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



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

CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Bavaria . BA/10

# Bavaria 2mm



13 articoli disponibili . 13 articles available

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	195 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	195 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	215 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	174 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	188 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	128 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	277 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	236 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	270 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	236 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/0 Lucido

Beme . BM/CR

Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

# Beme 2mm



5 articoli disponibili . 5 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	200 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	190 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	190 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm





City . CT/10

City

1.8<sup>m</sup>



15 articoli disponibili . 15 articles available

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

Duna . DU/10

Duna

2<sup>m</sup>



5 articoli disponibili . 5 articles available

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

Eco . EC/CR Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

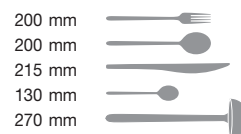
Eco

1.5<sup>mm</sup>



5 articoli disponibili . 5 articles available

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



Elite . EL/10

Elite

2<sup>mm</sup>



21 articoli disponibili . 21 articles available

- X10 Coltello tavola . Table knife 222 mm
- X30 Forchetta tavola . Table fork 192 mm
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon 192 mm
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco 217 mm
- X50 Coltello frutta . Dessert knife 200 mm
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork 167 mm
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon 167 mm
- CFE Coltello frutta eco . Dessert knife eco 190 mm
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon 131 mm
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon 116 mm
- 110 Mestolo . Ladle 265 mm
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon 235 mm
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork 235 mm
- 140 Coltello pesce . Fish knife 213 mm
- 150 Forchetta pesce . Fish fork 194 mm
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife 250 mm
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork 235 mm
- 180 Forchetta dolce . Cake fork 151 mm
- 190 Coltello torta . Cake knife 250 mm
- 200 Pala torta . Cake shovel 270 mm
- 270 Coppia insalata . Salad set 235 mm



Euro . EU/10

**Euro**

**2mm**



25 articoli disponibili . 25 articles available

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



Galles . GA/10

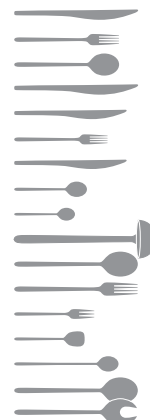
**Galles**

**2mm**



16 articoli disponibili . 16 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	216 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	195 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	195 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	213 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	198 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	177 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	201 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	114 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	270 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	231 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	134 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	201 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	231 mm





Joy . JY/10

**Joy**

design ibidesign

**2mm**

5 articoli disponibili . 5 articles available

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

217 mm  
217 mm  
237 mm  
142 mm  
113 mm



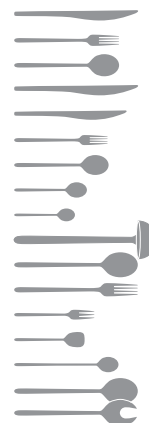
Katya . KA/10

**Katya****2mm**

16 articoli disponibili . 16 articles available

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set

210 mm  
200 mm  
200 mm  
204 mm  
186 mm  
182 mm  
180 mm  
130 mm  
109 mm  
273 mm  
230 mm  
233 mm  
150 mm  
135 mm  
187 mm  
230 mm



Live . LV/10

**Live**

design ibidesign

**2<sup>mm</sup>**

5 articoli disponibili . 5 articles available

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

- 219 mm
- 219 mm
- 239 mm
- 142 mm
- 114 mm



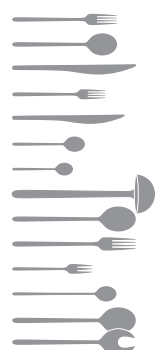
Loira . LO/10

**Loira****2<sup>mm</sup>**

13 articoli disponibili . 13 articles available

- X30** Forchetta tavola . Table fork
- X40** Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE** Coltello tavola eco . Table knife eco
- X70** Forchetta frutta . Dessert fork
- CFE** Coltello frutta eco . Dessert knife eco
- X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100** Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110** Mestolo . Ladle
- 120** Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130** Forchetta da servizio . Serving fork
- 180** Forchetta dolce . Cake fork
- 220** Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 270** Coppia insalata . Salad set

- 196 mm
- 196 mm
- 217 mm
- 175 mm
- 194 mm
- 131 mm
- 115 mm
- 290 mm
- 228 mm
- 230 mm
- 150 mm
- 192 mm
- 228 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/0 Lucido

Oxford . OX/CR

Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

**Oxford**

**2mm**



6 articoli disponibili . 6 articles available

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

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

MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Segno . SE/10

**Segno**

**1.8mm**



15 articoli disponibili . 15 articles available

- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- CFE Coltello frutta eco . Dessert knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set

- 204 mm
- 204 mm
- 225 mm
- 185 mm
- 185 mm
- 200 mm
- 133 mm
- 111 mm
- 280 mm
- 230 mm
- 233 mm
- 147 mm
- 134 mm
- 201 mm
- 230 mm



DESIGN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/0 Lucido

Shark . SH/CR

Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

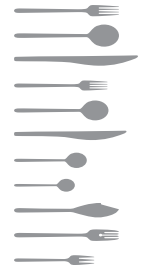
# Shark

# 2<sup>mm</sup>



11 articoli disponibili . 11 articles available

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork           | 207 mm |
| X40 | Cucchiaino tavola . Table spoon         | 207 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 234 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork         | 187 mm |
| X80 | Cucchiaino frutta . Dessert spoon       | 186 mm |
| CFE | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 213 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 142 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 113 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife             | 199 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork             | 189 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork             | 155 mm |



CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/0 Lucido

Sonia . SO/CR

Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

# Sonia

# 1.5<sup>mm</sup>



4 articoli disponibili . 4 articles available

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



Arabesque . AB/10

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

# Arabesque 1.8<sup>mm</sup>



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

204 mm  
 204 mm  
 225 mm  
 133 mm



# GLI UNIVER SALI







# Cadeau

design ibidesign



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

Cuore, Elica, Trifoglio, Quadrifoglio, Margherita e Giglio spuntano sui terminali personalizzati come fiori che sbocciano in un campo... Meravigliosi articoli per la tavola, adatti per ogni occasione.

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

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

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



# Cadeau 2<sup>me</sup>



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Cadeau Rosé . CD/RS

Cucchiaini e forchettine party con finitura lucida .  
Little spoons and party forks in polished stainless steel.**Cadeau  
Rosé**

design ibidesign

**2<sup>m</sup>****CUORE . HEART** 100CD1/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm**CUORE . HEART** X90CD1/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm**CUORE . HEART** 310CD1/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm**ELICA . HELIX** 100CD2/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm**ELICA . HELIX** X90CD2/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm**ELICA . HELIX** 310CD2/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 100CD3/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** X90CD3/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 310CD3/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 100CD4/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** X90CD4/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 310CD4/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm**MARGHERITA . DAISY** 100CD5/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm**MARGHERITA . DAISY** X90CD5/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm**MARGHERITA . DAISY** 310CD5/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm**GIGLIO . LILLY** 100CD6/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm**GIGLIO . LILLY** X90CD6/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm**GIGLIO . LILLY** 310CD6/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



Cadeau Sahara . CD/SH

Cucchiaini e forchettine party con finitura sabbata .  
Little spoons and party forks in sand-blasted stainless steel.**Cadeau Sahara****2<sup>me</sup>**

design ibidesign

CUORE . HEART 100CD1/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mmCUORE . HEART X90CD1/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mmCUORE . HEART 310CD1/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mmELICA . HELIX 100CD2/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mmELICA . HELIX X90CD2/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mmELICA . HELIX 310CD2/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mmTRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER 100CD3/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mmTRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER X90CD3/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mmTRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER 310CD3/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mmQUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER 100CD4/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mmQUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER X90CD4/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mmQUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER 310CD4/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mmMARGHERITA . DAISY 100CD5/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mmMARGHERITA . DAISY X90CD5/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mmMARGHERITA . DAISY 310CD5/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mmGIGLIO . LILLY 100CD6/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mmGIGLIO . LILLY X90CD6/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mmGIGLIO . LILLY 310CD6/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mm





GLI  
UNIVERSALI  
POGGIA  
POSATE

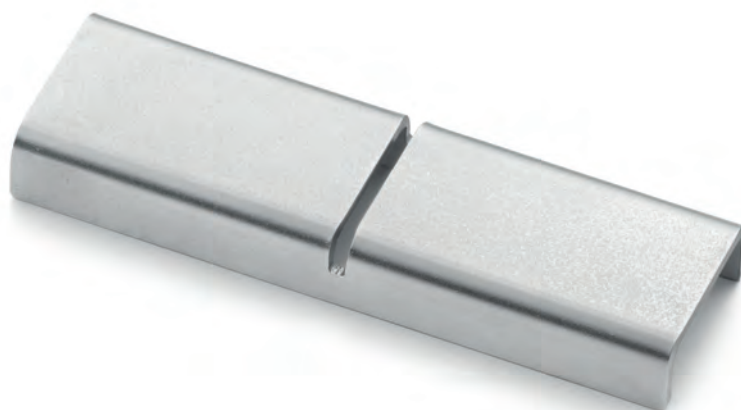


Poggia Posate Sabbiato . PPUN/TSA

Appoggio universale studiato per accogliere 3 posate tavola senza rinunciare allo stile e all'igiene. Assicura una tovaglia impeccabile. È dotato di taglio centrale per inserire la lama del coltello.

Dimensioni 85x25x10 mm

# Poggia Posate Sabbiato





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

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

**Temptation**  
 design ibidesign **2<sup>me</sup>**

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



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



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



Forchetta Dessert & Party 155 mm  
 Dessert & Party fork 155 mm



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



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



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





Cucchiaino espresso . 100MAG  
 Cucchiaino Trix . 210MAG  
 Cucchiaino drink . 220MAG  
 Coppia insalata . 270MAG  
 Cucchiandone a servire . 120MAG  
 Forchettone a servire . 130MAG  
 Pala antipasti . PANMAG  
 Spalmatutto . 300MAG  
 Mestolo salsa . 230MAG

Espresso spoon 1.8 mm  
 Trix spoon 1.8 mm  
 Drinks spoon 1.8 mm  
 Salad set 3 mm  
 Serving spoon 3 mm  
 Serving fork 3 mm  
 Starters shovel 3 mm  
 Spreader 3 mm  
 Sauce ladle 3 mm

# Magic

design Ezio Didone

1.8 mm  
 3 mm



Cucchiaino espresso 110 mm  
 Espresso spoon 110 mm



Cucchiaino Trix 133 mm  
 Trix spoon 133 mm



Cucchiaino drink 190 mm  
 Drinks spoon 190 mm



Coppia insalata 182 mm  
 Salad set 182 mm



Cucchiandone a servire 182 mm  
 Serving spoon 182 mm



Forchettone a servire 180 mm  
 Serving fork 180 mm



Pala antipasti 185 mm  
 Starters shovel 185 mm



Spalmatutto 185 mm  
 Spreader 185 mm



Mestolo salsa 190 mm  
 Sauce ladle 190 mm



Coltello bistecca Rodeo Jumbo . COLBISJ/ROD  
 Coltello costata Rodeo . COLSPE/ROD  
 Coltello bistecca Rodeo . COLBIS/ROD  
 Coltello bist. punta arrotondata Rodeo . COLBISA/ROD  
 Coltello Bistecca TouchMe . COLBIS/DRI  
 Coltello Carne TouchMe . COLSPE/DRI  
 Coltello Bistecca monoblocco . 351  
 Coltello Bistecca LoveMe . COLBIS/VAU  
 Coltello Carne LoveMe . COLSPE/VAU  
 Coltello Bistecca Zak . 351ZK/1

Jumbo Rodeo steak knife  
 Rodeo carving knife  
 Rodeo steak knife  
 Rodeo round tip steak knife  
 TouchMe steak knife  
 TouchMe carving knife  
 Monoblock steak knife  
 LoveMe steak knife  
 LoveMe carving knife  
 Zak steak knife

## Coltelli Bistecca & Carne



Coltello bistecca Rodeo Jumbo 240 mm  
 Jumbo Rodeo steak knife 240 mm



Coltello costata Rodeo 230 mm  
 Rodeo carving knife 230 mm



Coltello bistecca Rodeo 215 mm  
 Rodeo steak knife 215 mm



Coltello bistecca punta arrotondata Rodeo 217 mm  
 Rodeo round tip steak knife 217 mm



Coltello Bistecca TouchMe 235 mm  
 TouchMe steak knife 235 mm



Coltello Carne TouchMe 225 mm  
 TouchMe carving knife 225 mm



Coltello Bistecca monoblocco 232 mm  
 Monoblock steak knife 232 mm



Coltello Bistecca LoveMe 230 mm  
 LoveMe steak knife 230 mm



Coltello Carne LoveMe 235 mm  
 LoveMe carving knife 235 mm



Coltello Bistecca Zak 230 mm  
 Zak steak knife 230 mm



MODERN

GLI UNIVERSALI DA SERVIZIO

polished stainless steel

Acciaio inossidabile Lucido

Futur . 270FT/10

Coppia insalata . 2 pcs salad set  
Lunghezza 280 mm . Length size 280 mm

**Futur** **1.8€**



CLASSIC

GLI UNIVERSALI DA SERVIZIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 Lucido

Stiletto Aragosta . FOAR

Stiletto Aragosta . Lobster pick  
Lunghezza 205 mm . Length size 205 mm

**Stiletto  
Aragosta**



Cucchiaino da servizio micropallinato . Serving spoon  
sandblasted stainless steel  
Modello registrato . Registered model  
Brevettato . Patented

# Tergicucchiaino

design Massimiliano Gentili

**EM3**  
MADE IN ITALY

**G-MAX**  
INNOVATION

Il Tergicucchiaino permette di servire porzioni precise e veloci grazie al braccio mobile. Consente di servire con professionalità, maneggevolezza ed eleganza tutti i cibi che solitamente si attaccano al cucchiaino tradizionale. È indicato per risotti, purè, insalata russa, pasta corta, timballi, paella, patè, sformati, formaggio molle, salse, gelato, zuppa inglese, tiramisù, profiteroles, panna montata, marmellate, gelatine.

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

Lavabile in lavastoviglie.

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

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

It allows to serve food efficiently, even the food that normally sticks to the traditional spoon. It is suitable for risotto, mashed potatoes, russian salad, macaroni, timbales, paella, patè, casseroles, soft cheese, sauces, ice cream, trifle, tiramisù, profiteroles, whipped cream, jams, jellies.

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

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



## TERCUCTSA/L

Large. acciaio inox 18/10 sabbato 275x60 mm

Large. 18/10 sandblasted stainless steel 275x60 mm



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

**Pinze**

design Ibidesign

**1m**

Pinza zucchero 125 mm  
Sugar tongs 125 mm



Pinza ghiaccio 184 mm  
Ice tongs 184 mm



Pinza dolce 190 mm  
Cake tongs 190 mm



Pinza pane 235 mm  
Bread tongs 235 mm



Pinza arrosto 235 mm  
Roast tongs 235 mm



Pinza insalata 235 mm  
Salad tongs 235 mm



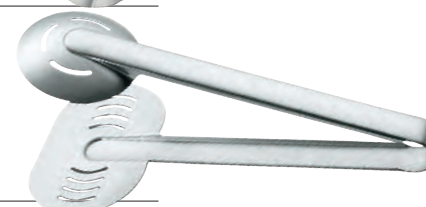
Pinza spaghetti 235 mm  
Spaghetti tongs 235 mm



Pinza asparagi 235 mm  
Asparagus tongs 235 mm



Pinza pesce 235 mm  
Fish tongs 235 mm





PVD  
POSATE  
COLORE  
MIRAGE  
TIN  
GOLD





Mirage Tin Gold . MR/PE

Acciaio 18/10 con trattamento PVD. Ghiere placcate oro. Manicatura in acrilico . 18/10 stainless steel with PVD coverage. Gold plated ring and handle in acrylic. Disponibile in 7 colori . 7 colours available

# Mirage Tin Gold



IL CODICE PRODOTTO È COMPOSTO DA:

articolo + nome collezione + colore manico

**X10**MR/PE**9TG** Coltello tavola MIRAGE TIN GOLD Nero perlato

PRODUCT CODE IS OBTAINED BY:

adding article + the name of the collection + the colour of the handle

**X10**MR/PE**9TG** Table knife MIRAGE TIN GOLD Pearl black

15 articoli disponibili . 15 articles available



MR/PE

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	237 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	221 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	221 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	198 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	198 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	279 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	246 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	161 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	242 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	281 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	247 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	281 mm



# Mirage



32 articoli disponibili . 32 articles available



MR/PE

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	237 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	221 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	221 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	198 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	198 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	142 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	279 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	246 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	229 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	220 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	161 mm	
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	242 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	281 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	153 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	218 mm	
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	206 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	247 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	281 mm	
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	234 mm	
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	190 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	150 mm	
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	233 mm	
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	219 mm	
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	162 mm	
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	247 mm	
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	150 mm	
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	304 mm	
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	302 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	256 mm	





POSATE  
COLORE  
GINEVRA



# Ginevra

































design ibidesign



32 articoli disponibili . 32 articles available



GI/PE

X10	Coltello tavola . Table knife	226 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	209 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	209 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	201 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	188 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	144 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	137 mm	
110	Mestolo . Ladle	272 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	236 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	218 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	211 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm	
190	Coltello torta . Cake knife	231 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	272 mm	
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	147 mm	
220	Cucchiaio bibita . Long drink spoon	212 mm	
230	Cucchiaio salsa . Sauce spoon	194 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	236 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	268 mm	
290	Coltello formaggio . Cheese knife	213 mm	
300	Spalmaburro . Butter knife	181 mm	
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	135 mm	
350	Coltello bistecca . Steak knife	221 mm	
360	Forchetta carne . Meat fork	209 mm	
370	Cucchiaio dolce . Sweet spoon	156 mm	
380	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm	
CUCO	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	146 mm	
COPA	Coltello panettone . Bread knife	292 mm	
DS	Dosa spaghetti . Spaghetti server	294 mm	
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	246 mm	

# Ginevra

**32** articoli disponibili . articles available







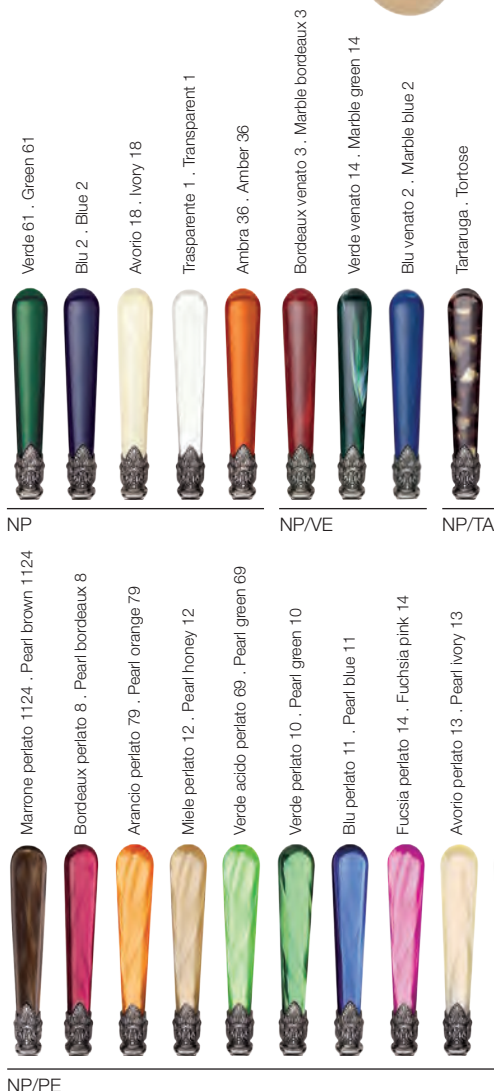
POSATE  
COLORE  
NAPO  
LEON



Napoleon Perlato . NP/PE  
 Napoleon . NP  
 Napoleon Venato . NP/VE  
 Napoleon Tartaruga . NP/TA

Disponibile in 12 colori . 12 colours available  
 Disponibile in 5 colori . 5 colours available  
 Disponibile in 3 colori . 3 colours available  
 Disponibile in 1 colore . 1 colour available

# Napoleon



Verde 61 . Green 61  
 Blu 2 . Blue 2  
 Avorio 18 . Ivory 18  
 Trasparente 1 . Transparent 1  
 Ambra 36 . Amber 36  
 Bordeaux venato 3 . Marble bordeaux 3  
 Verde venato 14 . Marble green 14  
 Blu venato 2 . Marble blue 2  
 Tartaruga . Tortoise

NP NP/VE NP/TA

NP/PE

32 articoli disponibili . 32 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	226 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	209 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	209 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	201 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	188 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	144 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	137 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	272 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	236 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	215 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	211 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	231 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	272 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	147 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	212 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	194 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	236 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	268 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	213 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	181 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	135 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	221 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	209 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	156 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	146 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	292 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	294 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	246 mm





NAPO  
LEON  
CHOP  
STCK



Coppia Chopstick . CKNP/PE

Articolo della collezione Napoleon . Article from the Napoleon collection  
 Lunghezza 220 mm . Lenght size 220 mm  
 Coppia di bacchette per cucina fusion asiatica . Pair of chopsticks for Asian fusion cuisine  
 L'articolo viene venduto in coppia . The item is sold in pairs  
 Disponibile in 6 colori . 6 colours available

# Chopstick



- Marrone perlato 1124 . Pearl brown 1124
- Bordeaux perlato 8 . Pearl bordeaux 8
- Verde perlato 10 . Pearl green 10
- Blu perlato 11 . Pearl blue 11
- Avorio perlato 13 . Pearl ivory 13
- Grigio perlato 3498 . Pearl grey 3498



CHOP/PE

4 confezioni disponibili . 4 available packaging



PL3CKNP/PE

Confezione a libro 1 coppia Chopstick & cucchiaino frutta Napoleon  
 1 pair Chopstick & dessert spoon book box



PL2CKNP/PE

Confezione a libro 2 coppie Chopstick  
 2 pair Chopstick book box



P3CKNP/PE

Confezione vetrina 1 coppia Chopstick & cucchiaino frutta Napoleon  
 1 pair Chopstick & dessert spoon window box



P2CKNP/PE

Confezione vetrina 2 coppie Chopstick  
 2 pair Chopstick window box



# POSATE COLORE BOHEME





# Bohème

design ibidesign



Marble Nero 34 . Marble Black 34

Marble Avorio 33 . Marble Ivory 33

Marble Grigio 31 . Marble Grey 31

Marble Bordeaux 35 . Marble Bordeaux 35

Marble Blu 32 . Marble Blue 32

Marble Verde 30 . Marble Green 30



7 articoli disponibili . 7 articles available

- |            |                                  |        |
|------------|----------------------------------|--------|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife    | 236 mm |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork    | 212 mm |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon   | 212 mm |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife  | 210 mm |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork  | 190 mm |
| <b>X80</b> | Cucchiaio frutta . Dessert spoon | 190 mm |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon  | 146 mm |





# POSATE COLORE MACARONS



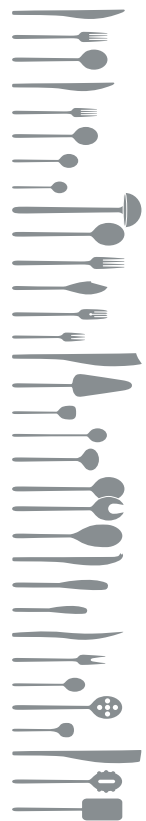


# Macarons



32 articoli disponibili . 32 articles available

- X10** Coltello tavola . Table knife
- X30** Forchetta tavola . Table fork
- X40** Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50** Coltello frutta . Dessert knife
- X70** Forchetta frutta . Dessert fork
- X80** Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100** Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110** Mestolo - Ladle
- 120** Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130** Forchetta da servizio . Serving fork
- 140** Coltello pesce . Fish knife
- 150** Forchetta pesce . Fish fork
- 180** Forchetta dolce . Cake fork
- 190** Coltello torta . Cake knife
- 200** Pala torta . Cake shovel
- 210** Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220** Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230** Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 270** Coppia insalata . Salad set
- 280** Pala riso . Rice spoon
- 290** Coltello formaggio . Cheese knife
- 300** Spalmaburro . Butter knife
- 300P** Spalmaburro piccolo . Small butter knife
- 350** Coltello bistecca . Steak knife
- 360** Forchetta carne . Meat fork
- 370** Cucchiaino dolce . Sweet spoon
- 380** Cucchiaino con fori . Holed serving spoon
- CUCO** Cucchiaino formaggio . Cheese spoon
- COPA** Coltello panettone . Bread knife
- DS** Dosa spaghetti . Spaghetti server
- PA** Pala lasagne . Lasagne shovel



Rosa cipria 692 . Powder pink 692

Grigio 431 . Grey 431

Avorio 260 . Ivory 260

Ottanio 316 . Teal blue 316

Verde salvia 557 . Sage green 557

Rosso 731 . Red 731



Acqua . AC

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
32 articoli disponibili . 32 articles available

# Acqua

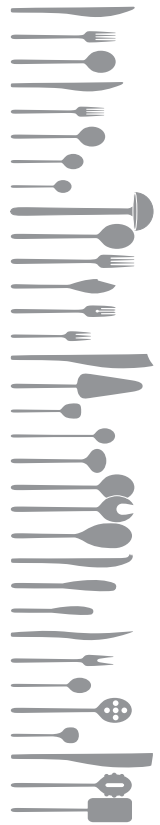
design ibidesign



AC



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	232 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	212 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	212 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	195 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	183 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	144 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	137 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	274 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	239 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	239 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	223 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	212 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	237 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	249 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	145 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	212 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	194 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	239 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	276 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	218 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	194 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	145 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	226 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	215 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	157 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	145 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	304 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	302 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	250 mm



Aria . AI

Disponibile in 5 colori . 5 colours available  
32 articoli disponibili . 32 articles available

# Aria

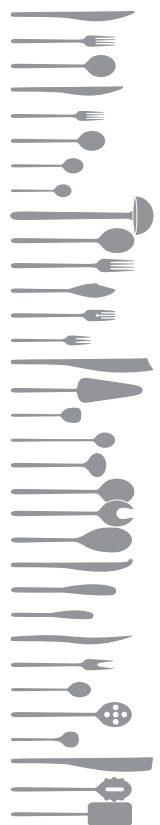
design ibidesign



AI



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	227 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	193 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	181 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	181 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	135 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	268 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	218 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	205 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	148 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	231 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	243 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	143 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	210 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	192 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	270 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	213 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	192 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	143 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	221 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	208 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	155 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	233 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	143 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	300 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	298 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	245 mm





Arcadia . AR Disponibile in 13 colori . 13 colours available

# Arcadia



33 articoli disponibili . 33 articles available



AR



AR

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	230 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	212 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	212 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	204 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	189 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	189 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	141 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	131 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	271 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	239 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	239 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	221 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	212 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	234 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	273 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	142 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	207 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	198 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	239 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	273 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	226 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	181 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	139 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	225 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	211 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	151 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	239 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	139 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	296 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	294 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	248 mm
<b>SCH</b>	Schiaccianoci . Nutcracker	170 mm



Candy . CA

Disponibile in 8 colori . 8 colours available

# Candy



32 articoli disponibili . 32 articles available



Rosso 187 . Red 187  
 Giallo 124 . Yellow 124  
 Verde 391 . Green 391  
 Turchese 311 . Turquoise 311  
 Blu 99 . Blue 99  
 Viola 2623 . Violet 2623  
 Grigio 432 . Gray 432  
 Nocciola 408 . Hazelnut 408












<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	226 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	210 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	191 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	148 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	138 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	268 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	236 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	218 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	209 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	157 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	231 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	270 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	149 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	214 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	195 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	236 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	270 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	223 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	183 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	146 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	222 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	208 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	158 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	146 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	293 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	291 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	245 mm



# Country



12 articoli disponibili . 12 articles available

- |            |                                      |        |   |
|------------|--------------------------------------|--------|---|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife        | 220 mm |  |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork        | 198 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaino tavola . Table spoon      | 198 mm |  |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife      | 204 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork      | 180 mm |  |
| <b>X80</b> | Cucchiaino frutta . Dessert spoon    | 180 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon      | 142 mm |  |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                      | 290 mm |  |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork | 225 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork          | 150 mm |  |
| <b>200</b> | Pala torta . Cake shovel             | 240 mm |  |
| <b>300</b> | Spalmaburro . Butter knife           | 190 mm |  |



# Georgian



32 articoli disponibili . 32 articles available



Bordeaux perlato 8 . Pearl bordeaux 8  
 Miele perlato 12 . Pearl honey 12  
 Avorio perlato 13 . Pearl ivory 13  
 Bianco perlato 2 . Pearl white 2  
 Verde perlato 10 . Pearl green 10  
 Blu perlato 11 . Pearl blue 11  
 Nero perlato 9 . Pearl black 9

GE/PE

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	227 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	211 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	211 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	204 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	189 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	189 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	135 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	269 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	237 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	237 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	219 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	210 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm	
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	232 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	271 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	146 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	211 mm	
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	196 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	237 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	271 mm	
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	224 mm	
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	181 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	143 mm	
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	223 mm	
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	209 mm	
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	155 mm	
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	237 mm	
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	143 mm	
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	294 mm	
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	292 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	246 mm	

Kilim . KI

Disponibile in 6 colori . 6 colours available

# Kilim



32 articoli disponibili . 32 articles available



KI

KI/TA

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	232 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	216 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	216 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	196 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	196 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	142 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	274 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	242 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	242 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	224 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	215 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	161 mm	
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	237 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	276 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	153 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	218 mm	
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	201 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	242 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	276 mm	
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	229 mm	
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	188 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	150 mm	
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm	
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	214 mm	
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	162 mm	
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	242 mm	
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	150 mm	
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	299 mm	
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	297 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	251 mm	

# Loto

design ibidesign



LO



LO

5 articoli disponibili . 5 articles available

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

230 mm  
210 mm  
210 mm  
141 mm  
155 mm





Linea . LN Disponibile in 18 colori . 18 colours available

# Linea



31 articoli disponibili . 31 articles available

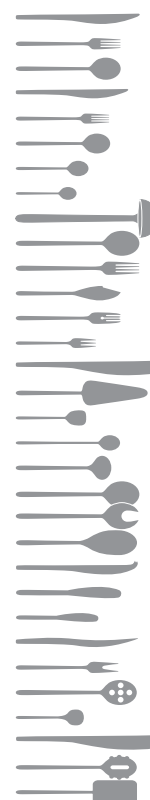


LN



LN

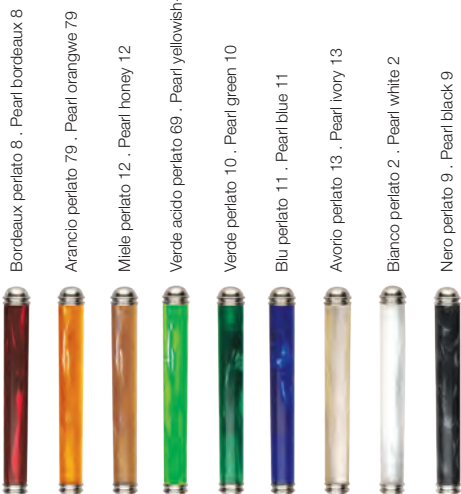
<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	213 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	191 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	179 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	179 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	133 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	268 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	218 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	209 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	148 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	231 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	243 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	209 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	195 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	270 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	223 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	181 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	141 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	222 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	208 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	141 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	293 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	291 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	245 mm



# Linea Perlato



32 articoli disponibili . 32 articles available



Bordeaux perlato 8 . Pearl bordeaux 8  
 Arancio perlato 79 . Pearl orange 79  
 Miele perlato 12 . Pearl honey 12  
 Verde acido perlato 69 . Pearl yellowish-green 69  
 Verde perlato 10 . Pearl green 10  
 Blu perlato 11 . Pearl blue 11  
 Avorio perlato 13 . Pearl ivory 13  
 Bianco perlato 2 . Pearl white 2  
 Nero perlato 9 . Pearl black 9

LN/PE

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	218 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	210 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	197 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	185 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	140 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	273 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	238 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	223 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	214 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	236 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	248 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	151 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	216 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	200 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	238 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	275 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	228 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	187 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	148 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	227 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	213 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	160 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	241 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	148 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	298 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	296 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	250 mm



# Mona Lisa



32 articoli disponibili . 32 articles available



ML/PE

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	226 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	209 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	209 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	201 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	188 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	144 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	137 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	272 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	236 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	215 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	211 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	231 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	272 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	147 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	212 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	194 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	236 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	268 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	213 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	181 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	135 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	221 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	209 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	156 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	146 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	292 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	294 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	246 mm

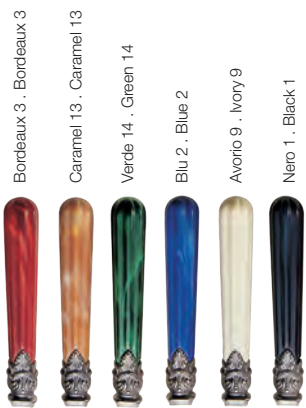




# Versailles



32 articoli disponibili . 32 articles available



VE

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	227 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	190 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	178 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	178 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	138 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	268 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	218 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	209 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	231 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	243 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	149 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	214 mm	
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	195 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	270 mm	
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	223 mm	
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	180 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	146 mm	
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	222 mm	
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	208 mm	
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	158 mm	
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm	
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	146 mm	
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	293 mm	
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	291 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	245 mm	

**Zaffiro**  
design ibidesign



32 articoli disponibili . 32 articles available



ZA

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	219 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	219 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	209 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	194 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	194 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	157 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	147 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	277 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	245 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	245 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	227 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	218 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	166 mm	
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	240 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	279 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	158 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	223 mm	
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	204 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	245 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	279 mm	
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	232 mm	
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	186 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	155 mm	
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	231 mm	
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	217 mm	
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	167 mm	
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	245 mm	
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	155 mm	
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	302 mm	
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	300 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	254 mm	





POSATE  
COLORE  
QUOTIDI  
ANO  
BRIO



Brio . BR

Disponibile in 29 colori . 29 colours available



Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guancette in ABS che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with polished finish on whose handle 2 ABS grips are ultrasonically welded which act as a grip

# Brio



19 articoli disponibili . 19 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	220 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	198 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	198 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	204 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	120 mm
110	Mestolo . Ladle	290 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	225 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	225 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	140 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	193 mm
270	Coppia insalata . Salad set	225 mm
290	Coltello formaggio . Cheese knife	204 mm
300	Spalmaburro . Butter knife	190 mm
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	160 mm



Brio . BR

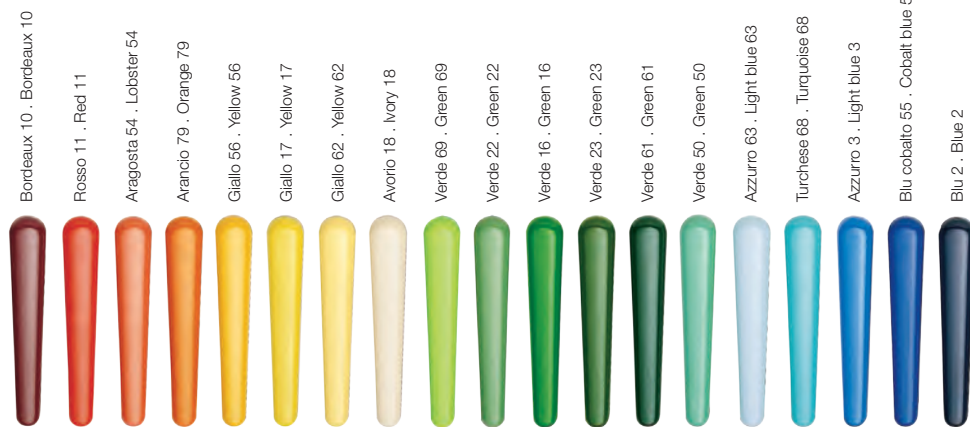
Disponibile in 29 colori . 29 colours available

Colori non disponibili . Unavailable colours

- \* X50 Coltello frutta . Dessert knife
- \* X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- \* X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- \*\* 100 Cucchiaino moka . Moka spoon

# Brio

19 articoli disponibili . articles available



BR

\*\*

Brio . BR

# Brio



- **P07BR/AS**  
6 pz. Conf. cucchiaino caffè  
6 pcs coffee spoon set



- **P30BR/AS**  
6 pz. Conf. chucchiaino moka  
6 pcs moka spoon set



- **P08BR/AS**  
6 pz. Conf. cucchiaino gelato  
6 pcs ice cream spoon set



- **P10BR/AS**  
6 pz. Conf. forchetta dolce  
6 pcs cake fork set



- **P11BR/AS**  
7 pz. Conf. dolce  
7 pcs cake set



- **C30BR/AS**  
6 pz. Conf. chucchiaio bibita  
6 pcs long drink spoon set



BR

★ ★  
★ ★

★  
★ ★



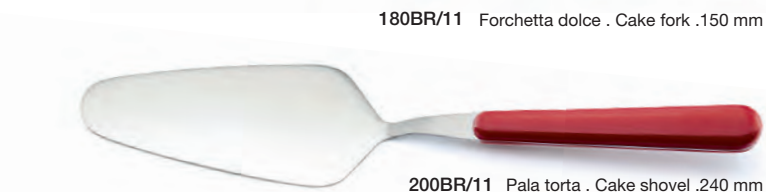
120BR/11 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .225 mm



130BR/11 Forchetta da servizio . Serving fork .225 mm



180BR/11 Forchetta dolce . Cake fork .150 mm



200BR/11 Pala torta . Cake shovel .240 mm



210BR/11 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon .140 mm



220BR/11 Cucchiaino bibita . Long drink spoon .193 mm



270BR/11 Coppia insalata . Salad set .225 mm



290BR/11 Coltello formaggio . Cheese Knife .204 mm



300BR/11 Spalmaburro . Butter knife .190 mm



300PBR/11 Spalmaburro piccolo . Small butter knife .160 mm





POSATE  
COLORE  
QUOTIDI  
ANO  
CROMO



Cromo . CM

Disponibile in 12 colori . 12 colours available



Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guarnette in acrilico sovrastampato che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with a glossy finish on whose handle 2 overmolded acrylic grips are ultrasonically welded which act as a handle

# Cromo

design ibidesign



Rosso 88 . Red 88

Arancio 1235 . Orange 1235

Giallo 13 . Yellow 13

Verde 737 . Green 737

Blu 99 . Blue 99

Indaco 4 . Indigo 4

Violetto 25 . Violet 25

Nocciola 408 . Hazelnut 408

Grigio 432 . Gray 432

Rosso 73 . Red 73

Turchese 311 . Turquoise 311

Bianco 19 . White 19

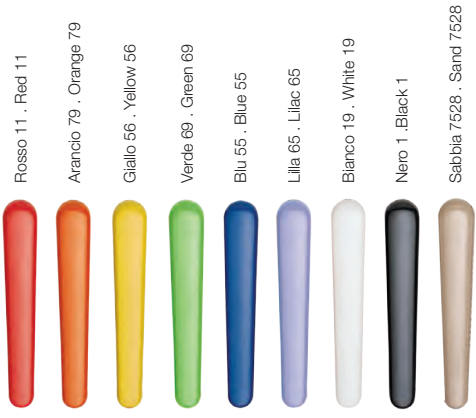
4 articoli disponibili . 4 articles available

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

226 mm  
 210 mm  
 210 mm  
 140 mm



Bonita . BO



BO

18/0 stainless steel & ABS

Acciaio 18/0 & ABS

Disponibile in 9 colori . 9 colours available

Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guancette in ABS che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with polished finish on whose handle 2 ABS grips are ultrasonically welded which act as a grip

# Bonita



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

- 205 mm
- 195 mm
- 195 mm
- 130 mm

Caribe . CB



CB

18/0 stainless steel & ABS

Acciaio 18/0 & ABS

Disponibile in 15 colori . 15 colours available

Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guancette in ABS che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with polished finish on whose handle 2 ABS grips are ultrasonically welded which act as a grip

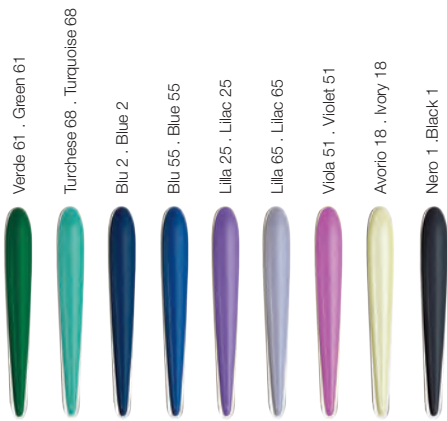
# Caribe



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

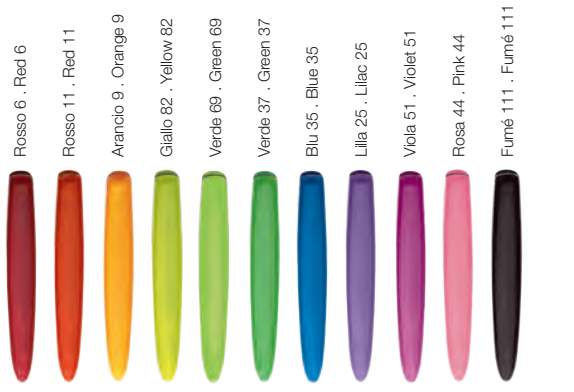
- 205 mm
- 195 mm
- 195 mm
- 135 mm



CB



Dream . DR



DR

18/0 stainless steel &amp; ABS

Acciaio 18/0 &amp; ABS

Disponibile in 11 colori . 11 colours available

Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guarnette in ABS che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with polished finish on whose handle 2 ABS grips are ultrasonically welded which act as a grip

## Dream

design ibidesign



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

230 mm  
205 mm  
205 mm  
137 mm



Light . LIG



LIG

18/0 stainless steel &amp; polypropylene

Acciaio 18/0 &amp; Polipropilene

Disponibile in 7 colori . 7 colours available

Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico in polipropilene nel quale viene innestata la parte metallica . 18/0 stainless steel with polished finish and polypropylene handle into which the metal part is inserted.

## Light



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

210 mm  
190 mm  
190 mm  
140 mm



Fast . FA

Disponibile in 12 colori . 12 colours available



Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guancette in ABS che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with polished finish on whose handle 2 ABS grips are ultrasonically welded which act as a grip

# Fast



4 articoli disponibili . 4 articles available

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



Sky . SK

Disponibile in 10 colori . 10 colours available



Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guantette in acrilico sovrastampato che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with a glossy finish on whose handle 2 overmolded acrylic grips are ultrasonically welded which act as a handle

# Sky

design ibidesign



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

230 mm

205 mm

205 mm

140 mm





POSATE  
COLORE  
QUOTI  
DIANO  
WAVE



Wave . WA

Disponibile in 8 colori . 8 colours available



Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guancette in acrilico sovrastampato che fungono da impugnatura. È una posata dal design contemporaneo dove le scanalature all'interno dei manici colorati creano particolari effetti di trasparenza e giochi di chiaroscuro che ricordano il movimento delle onde sui fondali marini . Cutlery in 18/0 stainless steel with a glossy finish on whose handle 2 overmolded acrylic grips are ultrasonically welded which act as a handle. It is a cutlery with a contemporary design where the grooves inside the colored handles create particular transparency and chiaroscuro effects that recall the movement of the waves on the seabed

Modello Comunitario Registrato  
N. 004723567-001-004

# Wave

design ibidesign






Modello Comunitario Registrato  
Registered Community Design



WA

4 articoli disponibili . 4 articles available

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

225 mm   
210 mm   
210 mm   
140 mm 

Vero . VR

Disponibile in 22 colori . 22 colours available  
Disponibile in 32 decori stampa sublimatica .  
32 Pattern sublimation printing

Posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida sul cui manico vengono saldate a ultrasuoni 2 guantette in acrilico sovrastampato che fungono da impugnatura . Cutlery in 18/0 stainless steel with a glossy finish on whose handle 2 overmolded acrylic grips are ultrasonically welded which act as a handle

Modello Comunitario Registrato N. 91877

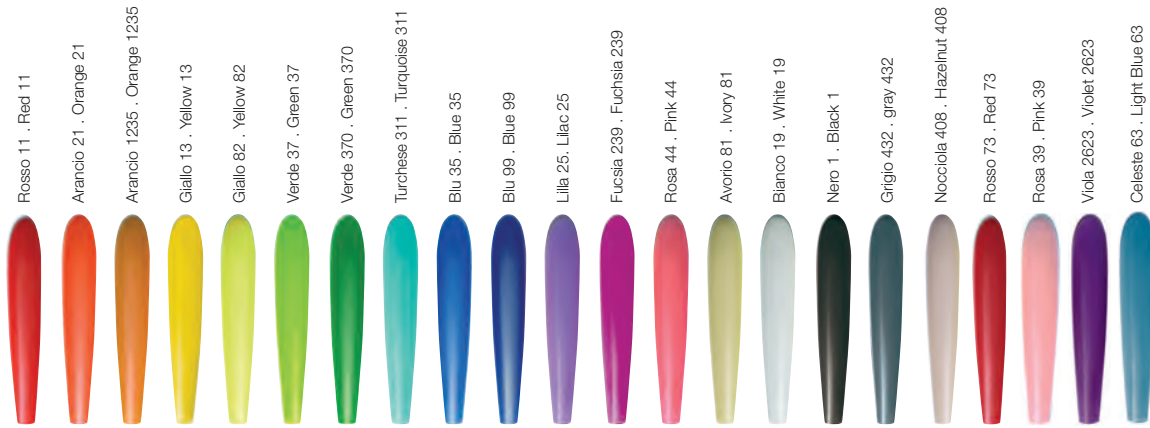


# Vero

design ibidesign



Modello Comunitario Registrato  
Registered Community Design





## Vero

12 articoli disponibili . articles available



X10VR/432 Coltello tavola . Table knife .225 mm



X30VR/432 Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40VR/432 Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X90VR/432 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .140 mm



120VR/432 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .250 mm



180VR/432 Forchetta dolce . Cake fork .150 mm



200VR/432 Pala torta . Cake shovel .257 mm



PAVR/432 Pala lasagne . Lasagne shovel .252 mm



270VR/432 Coppia insalata . Salad set .250 mm



280VR/432 Pala riso . Rice spoon .252 mm



300PVR/432 Spalmaburro . Small butter knife .152 mm



ROTVR/432 Rotella tagliapizza . Pizza cutter .190 mm

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm







POSATE  
VERO  
DECORO  
STAMPA  
SUBLIMA  
TICA





# Vero Coriandoli

design ibidesign







# Vero Poppy

design ibidesign







# Vero Linear

design ibidesign





Vero Butterfly . VR/BU

Decoro stampa sublimatica collezione Classic.



# Vero Butterfly

design ibidesign







# Vero Flowers

design ibidesign





# Vero Garden

design ibidesign





Vero Coriandoli . VR/CO  
 Vero Poppy . VR/PY  
 Vero Linear . VR/LI  
 Vero Butterfly . VR/BU  
 Vero Flowers . VR/FL  
 Vero Garden . VR/GA



12 articoli disponibili . 12 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	225 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	257 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	250 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	252 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm
<b>ROT</b>	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm



**X10VR/CO** Coltello tavola . Table knife .225 mm



**X30VR/PY** Forchetta tavola . Table fork .205 mm



**X40VR/LI** Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



**X90VR/BU** Cucchiaino caffè . Coffee spoon .140 mm



**120VR/FL** Cucchiaino da servizio . Serving spoon .250 mm



**180VR/GA** Forchetta dolce . Cake fork .150 mm



**200VR/CO** Pala torta . Cake shovel .257 mm



**PAVR/PY** Pala lasagne . Lasagne shovel .252 mm



**270VR/LI** Coppia insalata . Salad set .250 mm



**280VR/BU** Pala riso . Rice spoon .252 mm



**300PVR/FL** Spalmaburro . Small butter knife .152 mm



**ROTVR/GA** Rotella tagliapizza . Pizza cutter .190 mm





POSATE  
VERO  
DECORO  
VERO  
BETULLA





# Vero Betulla

design ibidesign







# Vero Wengè

design ibidesign







# Vero Olmo Grigio

design ibidesign







# Vero Pino

design ibidesign







# Vero Larice

design ibidesign







# Vero Noce

design ibidesign





Vero Betulla . VR/BE  
 Vero Wengè . VR/WE  
 Vero Olmo Grigio . VR/OG  
 Vero Pino . VR/PI  
 Vero Larice . VR/LA  
 Vero Noce . VR/NO

Decoro stampa sublimatica Natural Wood matt

**Vero**  
**Betulla**      **Pino**  
**Wengè**      **Larice**  
**Olmo G.**      **Noce**



X10VR/BE Coltello tavola . Table knife .225 mm



X30VR/WE Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40VR/OG Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X90VR/PI Cucchiaino caffè . Coffee spoon .140 mm



120VR/LA Cucchiaino da servizio . Serving spoon .250 mm



180VR/NO Forchetta dolce . Cake fork .150 mm



200VR/BE Pala torta . Cake shovel .257 mm



PAVR/WE Pala lasagne . Lasagne shovel .252 mm



270VR/OG Coppia insalata . Salad set .250 mm



280VR/PI Pala riso . Rice spoon .252 mm



300PVR/LA Spalmaburro . Small butter knife .152 mm



ROTVR/NO Rotella tagliapizza . Pizza cutter .190 mm

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm



Vero Triangle . VR/TG28

Blu 28

Decoro stampa sublimatica Bauhaus



Il Bauhaus, movimento tedesco di architettura arte e design fondato nel 1919, è noto per l'utilizzo di forme geometriche, linee pulite e campi di colore primari. In Vero Triangle abbiamo provato a sperimentarne i colori e le geometrie: geometria, semplicità, purezza.

# Vero Triangle

design ibidesign





Vero Circle . VR/CI11

Rosso 11  
Decoro stampa sublimatica Bauhaus

Il Bauhaus, movimento tedesco di architettura arte e design fondato nel 1919, è noto per l'utilizzo di forme geometriche, linee pulite e campi di colore primari. In Vero Circle troviamo la ricerca di forme essenziali e rapporti di colore: geometria, semplicità, purezza.

# Vero Circle

design ibidesign





Vero Icon . VR/IC36

Verde 36

Decoro stampa sublimatica Bauhaus



Il Bauhaus, movimento tedesco di architettura arte e design fondato nel 1919, è noto per l'utilizzo di forme geometriche, linee pulite e campi di colore primari. In Vero Icon troviamo la ricerca di forme iconiche e rapporti di colore: geometria, semplicità, purezza.

# Vero Icon

design ibidesign





Vero Triangle . VR/TG28  
 Vero Circle . VR/CI11  
 Vero Icon . VR/IC36

Blue 28  
 Rosso 11  
 Verde 36  
 Bauhaus sublimated printing decor

## Vero Triangle Circle Icon

12 articoli disponibili . articles available



X10VR/TG28 Coltello tavola . Table knife .225 mm



X30VR/CI11 Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40VR/IC36 Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X90VR/TG28 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .140 mm



120VR/CI11 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .250 mm



180VR/IC36 Forchetta dolce . Cake fork .150 mm



200VR/TG28 Pala torta . Cake shovel .257 mm



PAVR/CI11 Pala lasagne . Lasagne shovel .252 mm



270VR/IC36 Coppia insalata . Salad set .250 mm



280VR/TG28 Pala riso . Rice spoon .252 mm



300PVR/CI11 Spalmaburro . Small butter knife .152 mm



ROTVR/IC36 Rotella tagliapizza . Pizza cutter .190 mm

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm





Vero Damasco . VR/DA

Decoro stampa sublimatica La Via della Seta



Damasco, capitale della Siria, si trova lungo il percorso della Via della Seta, l'antica via commerciale che collegava la Cina al Mediterraneo. Damasco è un tessuto principalmente di seta e dai disegni floreali che prende il nome dalla città.

## Vero Damasco

design ibidesign





Vero Pechino . VR/PE

Decoro stampa sublimatica La Via della Seta

Pechino, capitale della Repubblica Popolare Cinese, si trova sulla Via della Seta. La Cina è tuttora la maggior produttrice di seta ed è anche l'habitat della tigre, un maestoso felino e un'abile cacciatrice.



# Vero Pechino

design ibidesign





Vero Samarcanda . VR/SA

Decoro stampa sublimatica La Via della Seta

Samarcanda è una città del Uzbekistan, celebre per le sue moschee e i suoi mausolei. Si trova sulla Via della Seta, l'antica via commerciale che collegava la Cina al Mediterraneo.



# Vero Samarcanda

design ibidesign





Vero Damasco . VR/DA  
 Vero Pechino . VR/PE  
 Vero Samarcanda . VR/SA

La Via della Seta sublimated printing decor

**12** articoli disponibili . articles available

## Vero Damasco Pechino Samarcanda



X10VR/DA Coltello tavola . Table knife .225 mm



X30VR/PE Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40VR/SA Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X90VR/DA Cucchiaino caffè . Coffee spoon .140 mm



120VR/PE Cucchiaino da servizio . Serving spoon .250 mm



180VR/SA Forchetta dolce . Cake fork .150 mm



200VR/DA Pala torta . Cake shovel .257 mm



PAVR/PE Pala lasagne . Lasagne shovel .252 mm



270VR/SA Coppia insalata . Salad set .250 mm



280VR/DA Pala riso . Rice spoon .252 mm



300PVR/PE Spalmaburro . Small butter knife .152 mm



ROTVR/SA Rotella tagliapizza . Pizza cutter .190 mm

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm







VERO BLEND



Vero Tropical . VR/TR

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
 Decoro stampa sublimatica . Pattern sublimation printing  
 Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico saldato ad ultrasuoni in PBT sublimato.

# Vero Tropical

design ibidesign



Vero Tropical  
 Blu 55 . Blue 55

VR/TR  
 55



Vero Tropical  
 Rosso 11 . Red 11

VR/TR  
 11

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm



Vero Margarita . VR/MA

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
 Decoro stampa sublimatica . Pattern sublimation printing  
 Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico saldato ad ultrasuoni in PBT sublimato.

# Vero Margarita

design ibidesign



Vero Margarita  
 Azzurro 63 . Light blue 63

VR/MA  
 63



Vero Margarita  
 Rosso 11 . Red 11

VR/MA  
 11

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm





Vero Rajah . VR/RA

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
 Decoro stampa sublimatica . Pattern sublimation printing  
 Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico saldato ad ultrasuoni in PBT sublimato.

# Vero Rajah

design ibidesign



Vero Rajah  
 Nero 1 . Black 1

VR/RA  
 1



Vero Rajah  
 Rosso 11 . Red 11

VR/RA  
 11

12 articoli disponibili . 12 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	225 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	257 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	250 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	252 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm	
<b>ROT</b>	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm	







# VERO MANHATTAN



Vero Manhattan . VR/MH

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
 Decoro stampa sublimatica . Pattern sublimation printing  
 Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico saldato ad ultrasuoni in PBT sublimato.



# Vero Manhattan

design ibidesign



Vero Manhattan  
 Nero 1 . Black 1

VR/MH  
 1



Vero Manhattan  
 Bianco 19 . White 19

VR/MH  
 19

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm	
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm	
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm	
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm	







VERO MIX&MATCH



Vero Mediterraneo . VR/ME

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
 Decoro stampa sublimatica . Pattern sublimation printing  
 Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico saldato ad ultrasuoni in PBT sublimato.



# Vero Mediterraneo

design ibidesign



Vero Mediterraneo  
 Bianco 19 . White 19

VR/ME  
 19



Vero Mediterraneo  
 Blu 28 . Blue 28

VR/ME  
 28

12 articoli disponibili . 12 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	225 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	257 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	250 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	252 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm	
<b>ROT</b>	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm	



Vero Trinàcria . VR/TN

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
 Decoro stampa sublimatica . Pattern sublimation printing  
 Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico saldato ad ultrasuoni in PBT sublimato.



# Vero Trinàcria

design ibidesign



Vero Trinàcria  
 Bianco 19 . White 19

VR/TN  
 19



Vero Trinàcria  
 Verde 31 . Green 31

VR/TN  
 31

12 articoli disponibili . 12 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	225 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	257 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	250 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	252 mm	
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm	
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm	
<b>ROT</b>	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm	





Vero Jungle . VR/JU

Disponibile in 2 colori . 2 colours available  
 Decoro stampa sublimatica . Pattern sublimation printing  
 Acciaio inossidabile 18/0 con finitura lucida e manico saldato ad ultrasuoni in PBT sublimato.



# Vero Jungle

design ibidesign



Vero Jungle  
 Turchese 32 . Turquoise 32

VR/JU  
32

Vero Jungle  
 Verde 36 . Green 36

VR/JU  
36

12 articoli disponibili . 12 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	225 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	257 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	252 mm	
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	252 mm	
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	152 mm	
ROT	Rotella tagliapizza . Pizza cutter	190 mm	





POSATE  
ACCIAIO  
BIMBO  
BIRILLO





Birillo . BI/CR


**1-3**  
 Years

Forma morbida, sinuosa, confortevole...friendly!  
 Rassicurante come un abbraccio.  
 Queste posate in acciaio sono indicate per i più piccoli da 1 a 3 anni che cominciano a mangiare da soli e imparano a usare il coltello, il cucchiaino e la forchetta. È un importante esercizio perchè sviluppa la precisione, il controllo dei movimenti, l'autostima e la fiducia in se stessi.




# Birillo

design ibidesign



3 articoli disponibili . 3 articles available

**X10** Coltello tavola . Table knife  
**X30** Forchetta tavola . Table fork  
**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon

150 mm   
 145 mm   
 145 mm 

CA3BI/CR

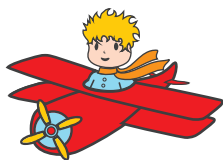
ROSARIA

POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
BIMBO  
BIRILLO  
IL PICCOLO  
PRINCIPE





Birillo Il Piccolo Principe . BI/LPP


**1-3**  
 Years


**Birillo**  
 Il Piccolo Principe

Forma morbida, sinuosa, confortevole...friendly!  
 Rassicurante come un abbraccio.  
 Queste posate in acciaio sono indicate per i più piccoli da 1 a 3 anni che cominciano a mangiare da soli e imparano a usare il coltello, il cucchiaino e la forchetta. Il decoro con incisione laser personalizza le posate e stimola la fantasia del bambino.




# Birillo Il Piccolo Principe

design ibidesign



3 articoli disponibili . 3 articles available

**X10** Coltello tavola . Table knife  
**X30** Forchetta tavola . Table fork  
**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon

150 mm   
 145 mm   
 145 mm 

CA3BI/LPP



BARCA

POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
BIMBO  
BIRILLO  
LA SIRE  
NETTA



Birillo La Sirenetta . BI/LSI


**1-3**  
 Years

**Birillo**  
 La Sirenetta

Forma morbida, sinuosa, confortevole...friendly!  
 Rassicurante come un abbraccio.  
 Queste posate in acciaio sono indicate per i più piccoli da 1 a 3 anni che cominciano a mangiare da soli e imparano a usare il coltello, il cucchiaino e la forchetta. Il decoro con incisione laser personalizza le posate e stimola la fantasia del bambino.




# Birillo La Sirenetta

design ibidesign



3 articoli disponibili . 3 articles available

**X10** Coltello tavola . Table knife  
**X30** Forchetta tavola . Table fork  
**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon

150 mm   
 145 mm   
 145 mm 

CA3BI/LSI

POSATE  
BIMBO  
PAPPAL  
LEGRA





Pappallegra . PL

Disponibile in 4 colori . 4 colours available  
 3 pz Confezione . 3 pcs set  
 Pappallegra è una collezione di posate per bimbi realizzate in acciaio inossidabile 18/10 lucidato a specchio con punte arrotondate e impugnatura in Marfran Streif materiale atossico, gommoso ed antiscivolo per una presa più facile.  
 Manico a forma di un tenero orsetto!

# Pappallegra

design ibidesign



età consigliata



recommended age



Rosa 64 . Pink 64

Azzurro 63 . Light blue 63

Verde 69 . Green 69

Giallo 62 . Yellow 62



3 articoli disponibili . 3 articles available

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



PL

CA3PL

Pingo . PG

Disponibile in 4 colori . 4 colours available  
 3 pz Confezione . 3 pcs set  
 Pingo è una collezione di 3 posate per bambini realizzate in acciaio inossidabile 18/10 lucidato a specchio con punte arrotondate. L'impugnatura è in Marfran Streif, materiale atossico, gommoso ed antiscivolo per una presa più facile e dalla forma di un simpatico pinguino che si può agganciare alle altre posate trasformando l'attesa della pappa in un gioco divertente...

# Pingo

design ibidesign

età consigliata

**12**  
m+

recommended  
age



Rosa 20 . Pink 20

Azzurro 63 . Light blue 63

Verde 69 . Green 69

Arancio 79 . Orange 79






PG



CA3PG

3 articoli disponibili . 3 articles available

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

- 150 mm 
- 150 mm 
- 150 mm 



Pinna . PI

Disponibile in 4 colori . 4 colours available  
 3 pz Confezione . 3 pcs set  
 Pinna è una collezione di posate per bambini realizzate in acciaio inossidabile 18/10 lucidato a specchio con punte arrotondate e impugnatura in Marfran Streif materiale atossico, gommoso ed antiscivolo per una presa più facile. Manico a forma di un guizzante pesciolino.

# Pinna

design ibidesign

età consigliata

12  
m+

recommended  
age



Rosa 20 . Pink 20



Azzurro 63 . Light blue 63



Verde 69 . Green 69



Arancio 79 . Orange 79



3 articoli disponibili . 3 articles available

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





LE  
BOMBO  
NIERE





# Cadeau

design ibidesign

Cadeau è una linea di graziose forchettine party e cucchiaini in acciaio inossidabile 18/10 con finitura lucidata a specchio.

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

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

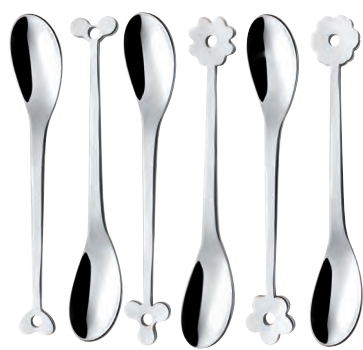
Heart, Propeller, Three Leaf Clover, Four Leaf Clover, Daisy, and Lily emerge like blossoming flowers in a field...



Cucchiaini espresso & moka

Cucchiaini cappuccino & macedonia

Forchettine party



CB6100CD/AS

Confezione bomboniera 6 pz.  
cucchiaino espresso assortiti 112 mm

6 pcs assorted espresso spoon gift box



CB6X90CD/AS

Confezione bomboniera 6 pz.  
cucchiaino cappuccino assortiti 126 mm

6 pcs assorted cappuccino spoon gift box



CB6310CD/AS

Confezione bomboniera 6 pz.  
forchettina party assortiti 127 mm

6 pcs assorted party fork gift box



Posate da servizio 1&2 pezzi

# Magic

design Ezio Didone



**CB1270MAG**

Confezione bomboniera 2pz coppia insalata  
2pcs salad set gift box



**CB1120MAG**

Confezione bomboniera 1pz cucchiaine a servire  
1pc serving spoon gift box



**CB1130MAG**

Confezione bomboniera 1pz forchettone a servire  
1pc serving fork gift box



**CB1PANMAG**

Confezione bomboniera 1pz pala antipasti  
1pc starters shovel gift box



**CB1230MAG**

Confezione bomboniera 1pz mestolo salsa  
1pc sauce ladle gift box



**CB6100MAG**

Confezione bomboniera 6 pz cucchiaino espresso  
6 pcs espresso spoon gift box

Posate da tavola 6 pezzi



**CB6210MAG**

Confezione bomboniera 6 pz cucchiaino Trix  
6 pcs Trix spoon gift box

7 articoli disponibili . 7 articles available



Avorio 13

## Linea Perlato



Posate da servizio 1&amp;2 pezzi

**CB1280LN/PE13**Confezione bomboniera 1 pz pala riso  
1 pc rice spoon gift box**CB1PALN/PE13**Confezione bomboniera 1 pz pala lasagne  
1 pc lasagne server gift box**CB1200LN/PE13**Confezione bomboniera 1 pz pala torta  
1 pc cake shovel gift box**CB1230LN/PE13**Confezione bomboniera 1 pz cucchiaino salsa  
1 pc sauce spoon gift box**CB1380LN/PE13**Confezione bomboniera 1 pz cucchiaino con fori  
1 pc holed serving spoon gift box**CB2390LN/PE13**Confezione bomboniera 2 pz dolce a servire  
2 pcs cake set gift box**CB1290LN/PE13**Confezione bomboniera 2 pz a servire  
2 pcs serving set gift box**CB1270LN/PE13**Confezione bomboniera 2 pz insalata  
2 pcs salad set gift box**CB6100LN/PE13**Confezione bomboniera 6 pz cucchiaino moka  
6 pcs moka spoon gift box**CB6X90LN/PE13**Confezione bomboniera 6 pz cucchiaino caffè  
6 pcs coffee spoon gift box**CB6210LN/PE13**Confezione bomboniera 6 pz cucchiaino gelato  
6 pcs ice cream spoon gift box**CB6180LN/PE13**Confezione bomboniera 6 pz forchetta dolce  
6 pcs cake fork gift box**CB6300PLN/PE13**Confezione bomboniera 6 pz spalmaburro piccolo  
6 pcs small butter knife gift box

Posate da tavola 6 pezzi

13 articoli disponibili . 13 articles available

CONFEZIONE 1 PZ PALA LASAGNE		1 PC LASAGNE SET
1 PZ	PALA LASAGNE	LASAGNE SHOVEL
CONFEZIONE 1 PZ PALA RISO		1 PC RICE SPOON SET
1 PZ	PALA RISO	RICE SPOON
CONFEZIONE 1 PZ PALA TORTA		1 PCS CAKE SET
1 PZ	PALA TORTA	CAKE SHOVEL
CONFEZIONE 2 PZ DOLCE DA SERVIZIO		2 PCS CAKE SET
1 PZ	COLTELLO TORTA	CAKE KNIFE
1 PZ	PALA TORTA	CAKE SHOVEL
CONFEZIONE 2 PZ INSALATA		2 PCS SALAD SET
	1 COPPIA INSALATA	SALAD SET
CONFEZIONE 6 PZ CAFFÈ		6 PCS COFFEE SPOON SET
6 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
CONFEZIONE 6 PZ MOKA		6 PCS MOKA SPOON SET
6 PZ	CUCCHIAINO MOKA	MOKA SPOON
CONFEZIONE 6 PZ GELATO		6 PCS ICE CREAM SPOON SET
6 PZ	CUCCHIAINO GELATO	ICE CREAM SPOON
CONFEZIONE 6 PZ BIBITA		6 PCS DRINK SPOON SET
6 PZ	CUCCHIAIO BIBITA	DRINK SPOON
CONFEZIONE 6 PZ FORCHETTE DOLCE		6 PCS CAKE FORK SET
6 PZ	FORCHETTA DOLCE	CAKE FORK
CONFEZIONE 7 PZ DOLCE		7 PCS CAKE SET
6 PZ	FORCHETTA DOLCE	CAKE FORK
1 PZ	PALA TORTA	CAKE SHOVEL
CONFEZIONE 13 PZ DOLCE		13 PCS CAKE SET
12 PZ	FORCHETTA DOLCE	CAKE FORK
1 PZ	PALA TORTA	CAKE SHOVEL
CONFEZIONE 16 PZ POSATE		16 PCS CUTLERY SET
4 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
4 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
4 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
4 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
CONFEZIONE 24 PZ POSATE		24 PCS CUTLERY SET
6 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
6 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
6 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
6 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
CONFEZIONE 30 PZ POSATE		30 PCS CUTLERY SET
6 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
6 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
6 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
6 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
6 PZ	FORCHETTA DOLCE	CAKE FORK
CONFEZIONE 49 PZ POSATE		49 PCS CUTLERY SET
12 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
12 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
12 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
12 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
1 PZ	MESTOLO	LADLE
CONFEZIONE 51 PZ POSATE		51 PCS CUTLERY SET
12 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
12 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
12 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
12 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
1 PZ	MESTOLO	LADLE
1 PZ	CUCCHIAIO DA SERVIZIO	SERVING SPOON
1 PZ	FORCHETTA DA SERVIZIO	SERVING FORK



CONFEZIONE 75 PZ POSATE		75 PCS CUTLERY SET
12 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
12 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
12 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
12 PZ	COLTELLO FRUTTA	DESSERT KNIFE
12 PZ	FORCHETTA FRUTTA	DESSERT FORK
12 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
1 PZ	MESTOLO	LADLE
1 PZ	CUCCHIAIO DA SERVIZIO	SERVING SPOON
1 PZ	FORCHETTA DA SERVIZIO	SERVING FORK
CONFEZIONE 113 PZ POSATE		113 PCS CUTLERY SET
12 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
12 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
12 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
12 PZ	COLTELLO FRUTTA	DESSERT KNIFE
12 PZ	FORCHETTA FRUTTA	DESSERT FORK
12 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
12 PZ	CUCCHIAINO MOKA	MOKA SPOON
1 PZ	MESTOLO	LADLE
1 PZ	CUCCHIAIO DA SERVIZIO	SERVING SPOON
1 PZ	FORCHETTA DA SERVIZIO	SERVING FORK
12 PZ	COLTELLO PESCE	FISH KNIFE
12 PZ	FORCHETTA PESCE	FISH FORK
1 PZ	COLTELLO PESCE DA SERVIZIO	SERVING FISH KNIFE
1 PZ	FORCHETTA PESCE DA SERVIZIO	SERVING FISH FORK

## HANGER / LIFE HANGER COMPOSITION PACKS

## COMPOSIZIONE CAVALLOTTO / CAVALLOTTO LIFE

## POSATE ACCIAIO

COMPOSIZIONE STANDARD		STANDARD COMPOSITION PACKS
1 PZ	POSATA DA SERVIZIO	SERVING CUTLERY
2 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
2 PZ	COLTELLO FRUTTA	DESSERT KNIFE
3 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
3 PZ	FORCHETTA FRUTTA	DESSERT FORK
3 PZ	FORCHETTA DOLCE	CAKE FORK
3 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
3 PZ	CUCCHIAIO FRUTTA	DESSERT SPOON
3 PZ	CUCCHIAINO GELATO	ICE CREAM SPOON
6 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON
6 PZ	CUCCHIAINO MOKA	MOKA SPOON

## POSATE COLORE

COMPOSIZIONE STANDARD		STANDARD COMPOSITION PACKS
1 PZ	POSATA DA SERVIZIO	SERVING CUTLERY
2 PZ	COLTELLO TAVOLA	TABLE KNIFE
2 PZ	COLTELLO FRUTTA	DESSERT KNIFE
2 PZ	FORCHETTA TAVOLA	TABLE FORK
2 PZ	FORCHETTA FRUTTA	DESSERT FORK
2 PZ	CUCCHIAIO TAVOLA	TABLE SPOON
2 PZ	CUCCHIAIO FRUTTA	DESSERT SPOON
2 PZ	FORCHETTA DOLCE	CAKE FORK
2 PZ	CUCCHIAINO CAFFÈ	COFFEE SPOON





PACKA  
GING  
POSATE  
ACCIAIO

























PACKAGING  
ACCIAIO

75 PZ POSATE astuccio  
75 pcs cutlery set canteen box



C20  
C20E  
C21

ACCIAIO ARGENTATO	DOMUS ARGENTATO 18/10	SAVOIA ARGENTATO 18/10	IMPERO ARGENTATO 18/10
	✓	✓	✓
		✓	✓

ACCIAIO PVD	DOMUS PVD 18/10	ELEVEN PVD 18/10	ETOILE PVD 18/10	ROYAL PVD 18/10	VENICE PVD 18/10
	✓	✓		✓	✓

ACCIAIO ORO	DOMUS ORO 18/10	FIRENZE ORO 18/10	GALLES ORO 18/10	HERMITAGE ORO 18/10	IMPERO ORO 18/10	LUIGI XVI ORO 18/10	MILANO INCISO ORO 18/10
	✓	✓		✓	✓	✓	✓
			✓		✓		

ACCIAIO SABBIAITO	CELTICA SABBIAITO 18/10	CHEF VERSUS 18/10	ELEVEN SABBIAITO 18/10	ETOILE SABBIAITO 18/10	FASHION SABBIAITO 18/10	INFINITY SABBIAITO 18/10	JOY SABBIAITO 18/10	JOY UP 18/10	KAPPA SABBIAITO 18/10	MILANO SABBIAITO 18/10	OXFORD SABBIAITO 18/10	SHARK SABBIAITO 18/10	VENICE SABBIAITO 18/10	ZELUS ICE 18/10
	✓		✓						✓				✓	✓
										✓				

ACCIAIO RETRÒ	IMPERO RETRÒ 18/10	MILANO RETRÒ 18/10	ROYAL RETRÒ 18/10
	✓	✓	✓

ACCIAIO LASER	ELEVEN EXA 18/10	HERMITAGE 18/10	INFINITY 18/10	MILANO DAMASK 18/10	OXFORD DAMASK 18/10	SEGNOMEDITERRANEO 18/10	CHARME PECHINO 18/10
	✓	✓		✓			

ACCIAIO	900 18/10	ARMONIA 18/10	BETA 18/10	CELINE 18/10	CELTICA 18/10	CHARME 18/10
	✓	✓	✓	✓	✓	✓

75 PZ POSATE astuccio legno  
75 pcs cutlery set wooden canteen box



C50  
C50E  
C50MV

ACCIAIO ARGENTATO	DOMUS ARGENTATO 18/10	SAVOIA ARGENTATO 18/10	IMPERO ARGENTATO 18/10
	✓	✓	✓

ACCIAIO PVD	DOMUS PVD 18/10	ELEVEN PVD 18/10	ETOILE PVD 18/10	ROYAL PVD 18/10	VENICE PVD 18/10
	✓	✓	✓	✓	✓

ACCIAIO ORO	DOMUS ORO 18/10	FIRENZE ORO 18/10	GALLES ORO 18/10	HERMITAGE ORO 18/10	IMPERO ORO 18/10	LUIGI XVI ORO 18/10	MILANO INCISO ORO 18/10
	✓	✓		✓	✓	✓	✓
			✓		✓		

ACCIAIO SABBIAITO	CELTICA SABBIAITO 18/10	CHEF VERSUS 18/10	ELEVEN SABBIAITO 18/10	ETOILE SABBIAITO 18/10	FASHION SABBIAITO 18/10	INFINITY SABBIAITO 18/10	JOY SABBIAITO 18/10	JOY UP 18/10	KAPPA SABBIAITO 18/10	MILANO SABBIAITO 18/10	OXFORD SABBIAITO 18/10	SHARK SABBIAITO 18/10	VENICE SABBIAITO 18/10	ZELUS ICE 18/10
	✓		✓	✓					✓				✓	✓
										✓				

ACCIAIO RETRÒ	IMPERO RETRÒ 18/10	MILANO RETRÒ 18/10	ROYAL RETRÒ 18/10
	✓	✓	✓

ACCIAIO LASER	ELEVEN EXA 18/10	HERMITAGE 18/10	INFINITY 18/10	MILANO DAMASK 18/10	OXFORD DAMASK 18/10	SEGNOMEDITERRANEO 18/10	CHARME PECHINO 18/10
	✓	✓		✓			

ACCIAIO	900 18/10	ARMONIA 18/10	BETA 18/10	CELINE 18/10	CELTICA 18/10	CHARME 18/10
	✓	✓	✓	✓	✓	✓

113 PZ POSATE astuccio legno  
113 pcs cutlery set wooden canteen box



C115  
C115E  
C115MV

ACCIAIO ARGENTATO	DOMUS ARGENTATO 18/10	SAVOIA ARGENTATO 18/10	IMPERO ARGENTATO 18/10
	✓	✓	

ACCIAIO PVD	DOMUS PVD 18/10	ELEVEN PVD 18/10	ETOILE PVD 18/10	ROYAL PVD 18/10	VENICE PVD 18/10

ACCIAIO ORO	DOMUS ORO 18/10	FIRENZE ORO 18/10	GALLES ORO 18/10	HERMITAGE ORO 18/10	IMPERO ORO 18/10	LUIGI XVI ORO 18/10	MILANO INCISO ORO 18/10
	✓	✓		✓	✓	✓	✓
			✓		✓		

ACCIAIO SABBIAITO	CELTICA SABBIAITO 18/10	CHEF VERSUS 18/10	ELEVEN SABBIAITO 18/10	ETOILE SABBIAITO 18/10	FASHION SABBIAITO 18/10	INFINITY SABBIAITO 18/10	JOY SABBIAITO 18/10	JOY UP 18/10	KAPPA SABBIAITO 18/10	MILANO SABBIAITO 18/10	OXFORD SABBIAITO 18/10	SHARK SABBIAITO 18/10	VENICE SABBIAITO 18/10	ZELUS ICE 18/10
									✓					
										✓				

ACCIAIO RETRÒ	IMPERO RETRÒ 18/10	MILANO RETRÒ 18/10	ROYAL RETRÒ 18/10

ACCIAIO LASER	ELEVEN EXA 18/10	HERMITAGE 18/10	INFINITY 18/10	MILANO DAMASK 18/10	OXFORD DAMASK 18/10	SEGNOMEDITERRANEO 18/10	CHARME PECHINO 18/10

ACCIAIO	900 18/10	ARMONIA 18/10	BETA 18/10	CELINE 18/10	CELTICA 18/10	CHARME 18/10
	✓	✓	✓			









PACKA  
GING  
POSATE  
COLORE



















**EM3**  
MADE IN ITALY

# ESPOSITORI TORI POSATE

Espositore per posate sfuse in cassetti . 1002B  
 Espositore per posate appese in cavallotto . 1006  
 Espositore per campionatura posate . 1009  
 Espositore Bifacciale in metallo verniciato . 1005B

Display with drawers for bulk cutlery  
 Display for hanging cutlery  
 Display for cutlery samples  
 White painted metal double-sided floor display.

# Espositori da terra

1002B

H182 x L52 x P38 cm  
 H182 x W52 x D38 cm



Espositore da terra in metallo verniciato con ruote. Cassetti in legno inclinati per vendita posate sfuse. Fornito con 6 cassetti verniciati bianchi a 4 scomparti. Capacità: 24 pz posate colore o 48 pz posate acciaio.  
 A painted metal floor display, with wheels and inclined wooden drawers for selling bulk cutlery. Equipped with 6 white painted draws with 4 compartments. Compartment capacity: 24 pcs. coloured handle cutlery or 48 pcs. stainless steel cutlery.

1006

H197 x L52 x P38 cm  
 H197 x W52 x D38 cm



Espositore da terra in metallo verniciato con ruote per vendita posate, mestolame e coltelleria appesi in cavallotto. Fornito con ganci di supporto in metallo (24 o 30 o 32) e adesivo con logo EME.  
 A painted metal floor display with wheels for selling hanging cutlery. Equipped with metal hook support (24 or 30 or 32) and Erme logo sticker.

1009

H178 x L51 x P41 cm  
 H178 x W51 x D41 cm



Espositore da terra in legno e metallo con ruote e ripiani inclinati per campionatura posate. Fornito con 5 ripiani a 3 scomparti e adesivo con logo EME.  
 A wooden/metal floor display, with wheels and sloping shelves for cutlery samples. Equipped with 5 shelves with 3 compartments and EME logo sticker.

1005B

H133 x L54 x P52 cm  
 H133 x W54 x D52 cm



Espositore bifacciale da terra in metallo verniciato bianco per n.12 Confezioni cofanetto 24 pz posate acciaio (COF24) e n.40 Confezioni a libro 6 pz posate acciaio.  
 Double-sided floor display in white painted metal for 12 boxed packs of 24 pcs. steel cutlery (COF24) and 40 book-style packs of 6 pcs. steel cutlery.



Espositore per 12 confezioni posate acciaio . 1012  
 Espositore per 12 confezioni posate colore . 1012

Display for 12 boxes for stainless steel cutlery  
 Display for 12 boxes for coloured handle cutlery

1012

H147 x L51 x P30 cm  
 H147 x W51 x D30 cm



1012

H147 x L51 x P30 cm  
 H147 x W51 x D30 cm

## Espositori da terra



Espositore da terra in cartone per n.12 Confezioni panoramiche 24 pz posate acciaio (PL24). Fornito con crowner personalizzato EME.  
 Cardboard floor display for NR. 12, 24 pcs. panoramic boxes for stainless steel cutlery (PL24). Equipped with custom header EME.

Espositore da terra in cartone per n.12 Confezioni panoramiche 24 pz posate colore (PL24). Fornito con crowner personalizzato EME.  
 Cardboard floor display for NR. 12, 24 pcs. panoramic boxes for coloured handle cutlery (PL24). Equipped with custom header EME.

Espositore GDO per posate sfuse 8 scomparti . 1004  
 Espositore banco per 4 posate acciaio . 020ESBA4

Loose cutlery display 8 compartments  
 Display for 4pcs cutlery plexiglas counter display

1004

H11 x L65 x P38 cm  
 H11 x W65 x D38 cm



020  
 ESBA4

H13 x L17 x P10.5 cm  
 H13 x W17 x D10.5 cm

## Espositori GDO e da banco



Contenitore in PVC trasparente a 8 scomparti per vendita posate sfuse acciaio/colore. Elemento per scaffalature metalliche da parete o da centro area (gondole). Fornito con struttura di supporto a gancio in metallo. Capacità scomparto: 36 pz posate colore o 72 pz. posate acciaio.  
 Transparent PVC container with 8 compartments for selling stainless steel or colored handle bulk cutlery. Elements for wall metal shelving or center area (gondolas). Equipped with the metal hook support structure. Capacity: for each compartment 36 pcs. coloured handle cutlery or 72 pcs. stainless steel cutlery.

Espositore da banco in plexiglas per esposizione 4 posate.  
 4 pcs. cutlery plexiglas counter display.



VASELLA  
ME



Disponibile in 3 articoli . 3 articles available

Acciaio 18/10 lucido con micropallinatura centrale e maniciatura in legno . 18/10 stainless steel polished with sand-blasted in the center and wooden handle.

Kento è una collezione di ispirazione Zen caratterizzata da un forte impatto estetico con un evidente richiamo agli origami, antica arte giapponese, che usa la tecnica della piegatura della carta (foglio di acciaio). Il design minimal, le linee pulite, il taglio laser e le piegature dei bordi asimmetrici ne fanno una serie di effetto travolgente sia per forme che per finiture. Kento è realizzato in acciaio inossidabile con bordi esterni lucidati a specchio e parti interne micropallinate . Kento is a Zen-inspired collection characterised by a strong aesthetic impact with a clear reference to the ancient Japanese paper-folding art of origami (steel sheet). The minimalist design, clean lines, laser cutting and asymmetrical edge bends make it an overwhelming effect in both shapes and finishes. Kento is made of stainless steel with mirror-polished outer edges and micro-blasted inner parts.

# Kento



TU1/30

Antipastiera quadrata 30x30 cm  
Square hors-d'oeuvre set 30x30 cm



TA4/30

Vassoio quadrato 30x30 cm  
Square tray 30x30 cm



TA1/38

Vassoio rettangolare 38x27 cm  
Rectangular tray 38x27 cm

TU1/30|KE-IS-CM

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

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

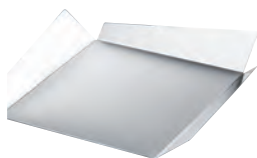
Disponibile in 11 articoli . 11 articles available

Acciaio 18/10 lucido con micropallinatura centrale .  
18/10 stainless steel polished with sand-blasted in  
the center

# Kento



TU1/30 Antipastiera quadrata 30x30 cm  
Square hors-d'oeuvre set 30x30 cm



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



TA1/38 Vassoio rettangolare 38x27 cm  
Rectangular tray 38x27 cm



TI1/SM Formaggiera quadrata e vetro cristallino  
Parmesan cheese square bowl  
and crystalline glass  
15x15xh8 cm



SOB Sottobicchiere 15x15 cm  
Glass mats 15x15 cm



B050 cl 50 Barattolo vetro con tappo in legno  
Glass jar . wooden top 10x10xh9.5 cm

B150 cl 150 Barattolo vetro con tappo in legno  
Glass jar . wooden top 10x10xh21 cm



POR Portarotolo 21.5x21.5xh28 cm  
Paper holder 21.5x21.5xh28 cm



TN Portagrissini 31x13 cm  
Grissini holder 31x13 cm



TH1/CG Servizio per olio, aceto, sale e pepe  
base quadrata e vetro cristallino  
Square condiment set and crystalline glass  
18x18xh21.5 cm



TH4/CG Servizio per olio, aceto, sale e pepe  
base rettangolare e vetro cristallino  
Rectangular condiment set and crystalline glass  
31x13xh21.5 cm

TU1/30|KE-IS

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

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



LeOnde . LEO-10

18/10 polished stainless steel

Acciaio inox 18/10 lucido

Disponibile in 2 articoli . 2 articles available

LeOnde è una collezione caratterizzata dai bordi sapientemente sagomati ad effetto "onda", dove l'acciaio, unico elemento protagonista, crea un armonioso gioco di riflessi . LeOnde is a collection characterised by skilfully shaped "wavy" edges where steel, the star element, creates a harmonious play of reflections.

## LeOnde



TCT/35 Centrotavola tondo Ø 35 cm  
Round centerpiece Ø 35 cm



TCO/50 Centrotavola ovale 50x31 cm  
Oval centerpiece 50x31 cm

TCT/35|LEO-10

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

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

Convivio . CO-10

18/10 polished stainless steel

Acciaio inox 18/10 lucido

Disponibile in 5 articoli . 5 articles available

Convivio è una collezione di vassoi e complementi per la tavola, tutti con bordature a presa facilitata, che esprime un'estetica lineare in armonia tra design, funzionalità e tradizione . Convivio is a collection of trays and table accessories, all with easy-grip edges, which expresses a linear aesthetic in harmony between design, functionality and tradition

## Convivio



TA2/30F Vassoio tondo fondo Ø 30 cm  
Round high-sided tray Ø 30 cm



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



TA3/47F Vassoio ovale fondo 47 cm  
Oval high-sided tray 47 cm



TA3/47P Vassoio ovale piano 47 cm  
Oval tray 47 cm



TA1/29 Vassoio rettangolare 25 cm  
Rectangular tray 25 cm

TA2/30F|CO-10

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

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

Apollo . AP-10

Disponibile in 22 articoli . 22 articles available

Maniglia verniciata con inserto in legno . Enamelled handle with wood insert

# Apollo



TA2/30 Vassoio tondo Ø 30 cm

Round tray Ø 30 cm

TA2/35 Vassoio tondo Ø 35 cm

Round tray Ø 35 cm



TA1/38 Vassoio rettangolare 38 cm

Rectangular tray 38 cm

TA1/43 Vassoio rettangolare 43 cm

Rectangular tray 43 cm

TA1/48 Vassoio rettangolare 48 cm

Rectangular tray 48 cm



TA3/41 Vassoio ovale 41 cm

Oval tray 41 cm



TA3/60 Vassoio pesce 60 cm

Fish tray 60 cm



TE3/60 Pescera 60 cm

Fish kettle 60 cm



TD3/41 Legumiera ovale 41 cm

Oval vegetable dish 41 cm



TF3/CPX Portapirofila ovale con pirex 45 cm

Oval dish older c/w pyrex 45 cm

TF3/CP Portapirofila ovale con porcellana 45 cm

Oval dish older c/w porcelain 45 cm



TG2/CP Risottiera con porcellana Ø 30 cm

Round risotto dish c/w porcelain Ø 30 cm



TF1/CP Portapirofila rett. con porcellana 48 cm

Rectangular dish older c/w porcelain 48 cm

TA1/38|AP-10

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





TI2/SM Formaggiera tonda con vetro cristallino  
Parmesan cheese round bowl  
c/w crystalline glass



TH2/CG Servizio per olio, aceto, sale e pepe  
base tonda con vetro cristallino  
Round condiment set c/w crystalline glass



TI3/SM Formaggiera ovale con vetro cristallino  
Parmesan cheese oval bowl  
c/w crystalline glass



TH3/CG Servizio per olio, aceto, sale e pepe  
base ovale con vetro cristallino  
Oval condiment set c/w crystalline glass



TI1/SM Formaggiera quadrata con vetro cristallino  
Parmesan cheese square bowl  
c/w crystalline glass



TH1/CG Servizio per olio, aceto, sale e pepe  
base quadrata con vetro cristallino  
Square condiment set c/w crystalline glass



TU2/30 Antipastiera tonda con cristalli Ø 30 cm  
Hors-d'oeuvre set c/w crystals Ø 30 cm



TC1/28 Cestino rettangolare 28 cm  
Rectangular basket 28 cm



TL/ME Secchiello ghiaccio medio Ø 15.5-h 15 cm  
Medium ice bucket Ø 15.5-h 15 cm

Seville . SE-10P13

Disponibile in 22 articoli . 22 articles available

Maniglia in acrilico Perlato avorio . Pearly ivory acrylic handle

# Seville



TA2/30	Vassoio tondo Ø 30 cm Round tray Ø 30 cm
TA2/35	Vassoio tondo Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
TA1/38	Vassoio rettangolare 38 cm Rectangular tray 38 cm
TA1/43	Vassoio rettangolare 43 cm Rectangular tray 43 cm
TA1/48	Vassoio rettangolare 48 cm Rectangular tray 48 cm
TA3/41	Vassoio ovale 41 cm Oval tray 41 cm
TA3/60	Vassoio pesce 60 cm Fish tray 60 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm
TF3/CP	Portapirofila ovale con porcellana 45 cm Oval dish older c/w porcelain 45 cm
TG2/CP	Risottiera con porcellana Ø 30 cm Round risotto dish c/w porcelain Ø 30 cm
TF1/CP	Portapirofila rett. con porcellana 48 cm Rectangular dish older c/w porcelain 48 cm
TI2/SM	Formaggiera tonda con vetro cristallino Parmesan cheese round bowl c/w crystalline glass
TH2/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base tonda con vetro cristallino Round condiment set c/w crystalline glass
TI3/SM	Formaggiera ovale con vetro cristallino Parmesan cheese oval bowl c/w crystalline glass
TH3/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base ovale con vetro cristallino Oval condiment set c/w crystalline glass
TI1/SM	Formaggiera quadrata con vetro cristallino Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass
TH1/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base quadrata con vetro cristallino Square condiment set c/w crystalline glass
TU2/30	Antipastiera tonda con cristalli Ø 30 cm Hors-d'oeuvre set c/w crystals Ø 30 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TL/ME	Secchiello ghiaccio medio Ø 15.5-h 15 cm Medium ice bucket Ø 15.5-h 15 cm

TA1/38|SE-10P13

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



Vulcano . VU-10

Disponibile in 22 articoli . 22 articles available

Maniglia in metallo con inserto in acrilico . Metal handle with acrylic insert  
Disponibile in 6 colori . 6 colours available

# Vulcano



TA2/30	Vassoio tondo Ø 30 cm Round tray Ø 30 cm
TA2/35	Vassoio tondo Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
TA1/38	Vassoio rettangolare 38 cm Rectangular tray 38 cm
TA1/43	Vassoio rettangolare 43 cm Rectangular tray 43 cm
TA1/48	Vassoio rettangolare 48 cm Rectangular tray 48 cm
TA3/41	Vassoio ovale 41 cm Oval tray 41 cm
TA3/60	Vassoio pesce 60 cm Fish tray 60 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm
TF3/CP	Portapirofila ovale con porcellana 45 cm Oval dish older c/w porcelain 45 cm
TG2/CP	Risottiera con porcellana Ø 30 cm Round risotto dish c/w porcelain Ø 30 cm
TF1/CP	Portapirofila rett. con porcellana 48 cm Rectangular dish older c/w porcelain 48 cm
TI2/SM	Formaggiera tonda con vetro cristallino Parmesan cheese round bowl c/w crystalline glass
TH2/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base tonda con vetro cristallino Round condiment set c/w crystalline glass
TI3/SM	Formaggiera ovale con vetro cristallino Parmesan cheese oval bowl c/w crystalline glass
TH3/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base ovale con vetro cristallino Oval condiment set c/w crystalline glass
TI1/SM	Formaggiera quadrata con vetro cristallino Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass
TH1/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base quadrata con vetro cristallino Square condiment set c/w crystalline glass
TU2/30	Antipastiera tonda con cristalli Ø 30 cm Hors-d'oeuvre set c/w crystals Ø 30 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TL/ME	Secchiello ghiaccio medio Ø 15.5-h 15 cm Medium ice bucket Ø 15.5-h 15 cm

-1	Trasparente Transparent
-11	Giallo Yellow
-14	Verde chiaro Light green
-7	Verde Green
-13	Azzurro Light blue
-5	Blu Blue

TA1/38|VU-10|-5

Il codice è composto da: articolo  
+nome collezione+colore maniglia

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

Alex . ALEX-10

Disponibile in 22 articoli . 22 articles available

Maniglia cromata . Chromed handle

**Alex**

TA2/30	Vassoio tondo Ø 30 cm Round tray Ø 30 cm
TA2/35	Vassoio tondo Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
TA1/38	Vassoio rettangolare 38 cm Rectangular tray 38 cm
TA1/43	Vassoio rettangolare 43 cm Rectangular tray 43 cm
TA1/48	Vassoio rettangolare 48 cm Rectangular tray 48 cm
TA3/41	Vassoio ovale 41 cm Oval tray 41 cm
TA3/60	Vassoio pesce 60 cm Fish tray 60 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm
TF3/CP	Portapirofila ovale con porcellana 45 cm Oval dish older c/w porcelain 45 cm
TG2/CP	Risottiera con porcellana Ø 30 cm Round risotto dish c/w porcelain Ø 30 cm
TF1/CP	Portapirofila rett. con porcellana 48 cm Rectangular dish older c/w porcelain 48 cm
TI2/SM	Formaggiera tonda con vetro cristallino Parmesan cheese round bowl c/w crystalline glass
TH2/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base tonda con vetro cristallino Round condiment set c/w crystalline glass
TI3/SM	Formaggiera ovale con vetro cristallino Parmesan cheese oval bowl c/w crystalline glass
TH3/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base ovale con vetro cristallino Oval condiment set c/w crystalline glass
TI1/SM	Formaggiera quadrata con vetro cristallino Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass
TH1/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base quadrata con vetro cristallino Square condiment set c/w crystalline glass
TU2/30	Antipastiera tonda con cristalli Ø 30 cm Hors-d'oeuvre set c/w crystals Ø 30 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TL/ME	Secchiello ghiaccio medio Ø 15.5-h 15 cm Medium ice bucket Ø 15.5-h 15 cm

TA1/38|ALEX-10

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



Gummy . GU-10-62

Disponibile in 22 articoli . 22 articles available

Maniglia in metallo verniciata . Painted metal handle

# Gummy



TA2/30	Vassoio tondo Ø 30 cm Round tray Ø 30 cm
TA2/35	Vassoio tondo Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
TA1/38	Vassoio rettangolare 38 cm Rectangular tray 38 cm
TA1/43	Vassoio rettangolare 43 cm Rectangular tray 43 cm
TA1/48	Vassoio rettangolare 48 cm Rectangular tray 48 cm
TA3/41	Vassoio ovale 41 cm Oval tray 41 cm
TA3/60	Vassoio pesce 60 cm Fish tray 60 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm
TF3/CP	Portapirofila ovale con porcellana 45 cm Oval dish older c/w porcelain 45 cm
TG2/CP	Risottiera con porcellana Ø 30 cm Round risotto dish c/w porcelain Ø 30 cm
TF1/CP	Portapirofila rett. con porcellana 48 cm Rectangular dish older c/w porcelain 48 cm
TI2/SM	Formaggiera tonda con vetro cristallino Parmesan cheese round bowl c/w crystalline glass
TH2/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base tonda con vetro cristallino Round condiment set c/w crystalline glass
TI3/SM	Formaggiera ovale con vetro cristallino Parmesan cheese oval bowl c/w crystalline glass
TH3/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base ovale con vetro cristallino Oval condiment set c/w crystalline glass
TI1/SM	Formaggiera quadrata con vetro cristallino Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass
TH1/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base quadrata con vetro cristallino Square condiment set c/w crystalline glass
TU2/30	Antipastiera tonda con cristalli Ø 30 cm Hors-d'oeuvre set c/w crystals Ø 30 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TL/ME	Secchiello ghiaccio medio Ø 15.5-h 15 cm Medium ice bucket Ø 15.5-h 15 cm

TA1/38|GU-10-62

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

Punto&amp;Virgola con bordo Traforato . TRA

Disponibile in 13 articoli . 13 articles available

\*Base senza bordo traforato



# Punto&Virgola Traforato

TA2/35	Vassoio tondo Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
TA1/38	Vassoio rettangolare 38 cm Rectangular tray 38 cm
TA1/43	Vassoio rettangolare 43 cm Rectangular tray 43 cm
TA1/48	Vassoio rettangolare 48 cm Rectangular tray 48 cm
TA3/50	Vassoio ovale 50 cm Oval tray 50 cm
TA3/60	Vassoio pesce 60 cm Fish tray 60 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TF1/CP	Portapirofila rett. con porcellana 48 cm Rectangular dish older c/w porcelain 48 cm
TR2	Sottopiatto Ø 31,5 cm Underplate Ø 31,5 cm
TU2/35	Antipastiera tonda con cristalli Ø 35 cm Hors-d'oeuvre set c/w crystals Ø 35 cm
TN	Portagrissini 26 cm Breadsticks holder 26 cm
* TI2/SM	Formaggiera tonda con vetro cristallino Parmesan cheese round bowl c/w crystalline glass
* TH2/CG	Servizio per olio, aceto, sale e pepe base tonda con vetro cristallino Round condiment set c/w crystalline glass

TA1/38|TRA

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

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



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

Disponibile in 22 articoli . 3 articles available  
 Disponibile in 1 articoli . 3 articles available  
 Disponibile in 3 articoli . 3 articles available

# Boston

Disponibile in 26 articoli . 26 articles available



TA1/38|BO-SM

Il codice è composto da:  
 articolo+nome collezione

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

TA2/30BO-SM	Vassoio tondo Ø 30 cm Round tray Ø 30 cm
TA2/35BO-SM	Vassoio tondo Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
TA1/38BO-SM	Vassoio rettangolare 38x27 cm Square tray 38x27 cm
TA1/43BO-SM	Vassoio rettangolare 43x30 cm Square tray 43x30 cm
TA1/48BO-SM	Vassoio rettangolare 48x33 cm Square tray 48x33 cm
TA3/41BO-SM	Vassoio ovale 41 cm Oval tray 41 cm
TA3/60BO-SM	Vassoio pesce 60 cm Fish tray 60 cm
TE3/60BO-SM	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41BO-SM	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPXBO-SM	Portapirofila ovale pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm
TF3/CPBO-SM	Portapirofila ovale porcellana 45 cm Oval dish older c/w porcelain 45 cm
TG2/CPBO-SM	Risottiera porcellana Ø 30 cm Round risotto dish c/w porcelain Ø 30 cm
TF1/CPBO-SM	Portapirofila rett. porcellana 48 cm Rectangular dish older c/w porcelain 48 cm
TI2/SMBO-SM	Formaggiera tonda vetro cristallino Parmesan cheese round bowl c/w crystalline glass
TH2/CGBO-SM	Servizio olio, aceto, sale e pepe base tonda con vetro cristallino Round condiment set c/w crystalline glass
TI3/SMBO-SM	Formaggiera ovale vetro cristallino Parmesan cheese oval bowl c/w crystalline glass
TH3/CGBO-SM	Servizio olio, aceto, sale e pepe base ovale con vetro cristallino Oval condiment set c/w crystalline glass
TI1/SMBO-SM	Formaggiera quadrata vetro cristal. Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass
TH1/CGBO-SM	Servizio olio, aceto, sale e pepe base quadrata con vetro cristallino Square condiment set c/w crystalline glass
TU2/30BO-SM	Antipastiera tonda cristalli Ø 30 cm Hors-d'oeuvre set c/w crystals Ø 30 cm
TC1/28BO-SM	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TL/MEBO-SM	Secchiello ghiaccio M Ø 15.5-h15 cm Medium ice bucket Ø 15.5-h15 cm
TA1/50BO-10-SM	Vassoio ovale 48x33 cm Oval tray 48x33 cm
BA/20BO-10	Base raccogli condensa per secchiello champagne Ø 20 cm Condensate collector base for champagne bucket Ø 20 cm
SO/15BO-10	Sottobicchiere/sottobottiglia ovale 15x10.5 cm Oval saucer/bottle oval stand 15x10.5 cm
ST/15BO-10	Sottobicchiere/sottobottiglia tondo Ø 15.5 cm Round saucer/bottle round stand Ø 15.5 cm

MODERN

VASELLAME

18/10 polished stainless steel

Acciaio inox 18/10 lucido

Lucy . EA-LU-10

Disponibile in 8 articoli . 8 articles available

Maniglia cromata . Chromed handle

# Lucy



TA1/35|EA-LU-10

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

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

TA1/36	Vassoio rettangolare 36 cm Rectangular tray 36 cm
TA1/35	Vassoio rettangolare 35 cm Rectangular tray 35 cm
TA1/40	Vassoio rettangolare 40 cm Rectangular tray 40 cm
TA1/45	Vassoio rettangolare 45 cm Rectangular tray 45 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm

CLASSIC

VASELLAME

18/10 polished stainless steel

Acciaio inox 18/10 lucido

Lory . EA-LO-10

Disponibile in 8 articoli . 8 articles available

Maniglia cromata con inserto in ABS verniciato . Chromed handle with ABS coloured insert

# Lory



TA1/35|EA-LO-10

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

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

TA1/36	Vassoio rettangolare 36 cm Rectangular tray 36 cm
TA1/35	Vassoio rettangolare 35 cm Rectangular tray 35 cm
TA1/40	Vassoio rettangolare 40 cm Rectangular tray 40 cm
TA1/45	Vassoio rettangolare 45 cm Rectangular tray 45 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm



CLASSIC

VASELLAME

Lory Oro 2000 . EA-LO-20

18/10 polished stainless steel with gold decor

Disponibile in 9 articoli . 9 articles available

Maniglia dorata con inserto in polimero . Gold plated handle with polymer coloured insert  
Disponibile in 3 colori . 3 colours available.

Acciaio inox 18/10 lucido&amp;dorato

# Lory Oro 2000



Incisione . Engraving 2000 -20

TA1/36	Vassoio rettangolare 36 cm Rectangular tray 36 cm
TA1/35	Vassoio rettangolare 35 cm Rectangular tray 35 cm
TA1/40	Vassoio rettangolare 40 cm Rectangular tray 40 cm
TA1/45	Vassoio rettangolare 45 cm Rectangular tray 45 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TC1/24	Cestino tondo Ø 24 cm Round basket Ø 24 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm

CLASSIC

VASELLAME

Lory Oro Laguna . EA-LO-LA

18/10 polished stainless steel with gold decor

Disponibile in 8 articoli . 8 articles available

Maniglia dorata con inserto in polimero . Gold plated handle with polymer coloured insert  
Disponibile in 3 colori . 3 colours available.

Acciaio inox 18/10 lucido&amp;dorato

# Lory Oro Laguna



Incisione . Engraving LAGUNA -LA

TA1/35	Vassoio rettangolare 35 cm Rectangular tray 35 cm
TA1/40	Vassoio rettangolare 40 cm Rectangular tray 40 cm
TA1/45	Vassoio rettangolare 45 cm Rectangular tray 45 cm
TC1/28	Cestino rettangolare 28 cm Rectangular basket 28 cm
TC1/24	Cestino tondo Ø 24 cm Round basket Ø 24 cm
TE3/60	Pescera 60 cm Fish kettle 60 cm
TD3/41	Legumiera ovale 41 cm Oval vegetable dish 41 cm
TF3/CPX	Portapirofila ovale con pirex 45 cm Oval dish older c/w pyrex 45 cm

TA1/36|EA-LO-20|V

TA1/35|EA-LO-LA|V

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione+colore maniglia

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

B

Blu  
Blue

R

Radica  
Briar

V

Verde  
Green

Disponibili 9 articoli . 9 articles available



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

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

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



TL/MEJO-10  
Secchiello ghiaccio medio Joint Ø 15.5xh15 cm  
Joint medium Ice bucket Ø 15.5xh15 cm



TI1/SMJO-10  
Formaggiera quadrata Joint con vetro cristallino  
9.5x9.5xh14.5 cm  
Joint square cheese dish with crystalline glass  
9.5x9.5xh14.5 cm



TH1/CGJO-10  
Servizio Joint per olio, aceto, sale e pepe. Base quadrata  
11.5x11.5xh21.5 cm  
Joint condiment set with square base  
9.5x9.5xh14.5 cm



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

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



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

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

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



# CUCINA





Cucchiaione . CUC/TOA	Serving spoon
Forchettone . FOR/TOA	Serving fork
Pala fritto . PAFR/TOA	Pancake spatula
Schiumaiola . SCH/TOA	Skimmer
Mestolo . MES/TOA	Soup ladle
Servispaghetti . SPAGH/TOA	Spaghetti server

# TouchMe mestoli



C6M/TOA

6 pz. Mestoli con sostegno da parete  
6 pcs Kitchen tools with rack



Cucchiaione 33,5 cm  
Serving spoon 33,5 cm



Forchettone 35 cm  
Serving fork 35 cm



Pala fritto 37 cm  
Pancake spatula 37 cm



Schiumaiola 35,5 cm  
Skimmer 35,5 cm



Mestolo 33 cm  
Soup ladle 33 cm



Servispaghetti 33 cm  
Spaghetti server 33 cm

Cucchiaine nylon . C/NENCB	Nylon serving spoon
Cucchiaine . C/NECB	Serving spoon
Forchettone . F/NECB	Serving fork
Pala fritto . P FRCB	Pancake spatula
Schiu maiola . SCHIUMCB	Skimmer
Mestolo . M MINCB	Soup ladle
Servispaghetti . D SPAGHCB	Spaghetti server
Mestolo salsa a becco . SALSA C/BCB	Sauce ladle
Schiacciapatate . S/PATCB	Potato masher

# Club mestoli



## C5MCB

5 pz Mestoli con sostegno da parete  
5 pcs Kitchen tools with rack



Cucchiaine nylon 33 cm  
Nylon serving spoon 33 cm



Cucchiaine 34 cm  
Serving spoon 34 cm



Forchettone 33.5 cm  
Serving fork 33.5 cm



Pala fritto 35.5 cm  
Pancake spatula 35.5 cm



Schiu maiola 36.5 cm  
Skimmer 36.5 cm



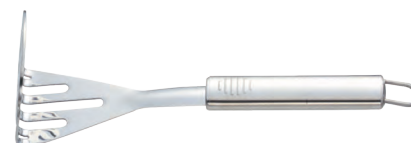
Mestolo 33.5 cm  
Soup ladle 33.5 cm



Servispaghetti 31 cm  
Spaghetti server 31 cm



Mestolo salsa a becco 30 cm  
Sauce ladle 30 cm



Schiacciapatate 27 cm  
Potato masher 27 cm

Coltello parmigiano . COPARCB  
 Coltello verdura . COVECB  
 Levacapsule . LECAPSCB  
 Spremiaglio . SPRACB  
 Colino . COLCB

Parmesan cheese breaker  
 Vegetables knife  
 Bottle/jar opener  
 Garlic press  
 Colander

# Club utensili



Coltello parmigiano 18.5 cm  
 Parmesan cheese breaker 18.5 cm



Coltello verdura 25 cm  
 Vegetables knife 25 cm



Levacapsule 18.5 cm  
 Bottle/jar opener 18.5 cm



Spremiaglio 20.5 cm  
 Garlic press 20.5 cm



Colino 25 cm  
 Colander 25 cm





Cucchiaine . CUCMFL	Serving spoon
Forchettone . FORMFL	Serving fork
Pala torta . PATOMFL	Cake shovel
Pala riso . PARIMFL	Rice spoon
Pala lasagne . PALAMFL	Lasagne shovel
Mestolino salsa a becco . CUSAMFL	Sauce spoon
Cucchiaine . CUCFL	Serving spoon
Forchettone . FORFL	Serving fork
Schiumaiola . SCHFL	Skimmer
Pala fritto . PAFRFL	Pancake spatula
Mestolo . MESFL	Soup ladle
Servispaghetti . DOSFL	Spaghetti server

# Fly

Cucchiaine 24.5 cm  
Serving spoon 24.5 cm



Forchettone 24.5 cm  
Serving fork 24.5 cm



Pala torta 26 cm  
Cake shovel 26 cm



Pala riso 26 cm  
Rice spoon 26 cm



Pala lasagne 26 cm  
Lasagne shovel 26 cm



Mestolino salsa a becco 21.5 cm  
Sauce spoon 21.5 cm



Cucchiaine 31.5 cm  
Serving spoon 31.5 cm



Forchettone 31.5 cm  
Serving fork 31.5 cm



Schiumaiola 33 cm  
Skimmer 33 cm



Pala fritto 33 cm  
Pancake spatula 33 cm



Mestolo 31 cm  
Soup ladle 31 cm



Servispaghetti 29.3 cm  
Spaghetti server 29.3 cm





Forchettone . FORMSM  
 Pala torta . PATOMSM  
 Pala riso . PARIMSM  
 Pala lasagne . PALAMSM  
 Mestolino salsa a becco . CUSAMSM

Serving fork  
 Cake shovel  
 Rice spoon  
 Lasagne shovel  
 Sauce spoon

# MiniSmart

Forchettone 24 cm  
 Serving fork 24 cm



Pala torta 27 cm  
 Cake shovel 27 cm



Pala riso 26.2 cm  
 Rice spoon 26.2 cm



Pala lasagne 25.5 cm  
 Lasagne shovel 25.5 cm



Mestolino salsa a becco 20.5 cm  
 Sauce spoon 20.5 cm



Pinza cucina . PICUSW/GP	Kitchen tongs
Pinza arrosto . PIARSW/GP	Roast tongs
Pinza insalata . PIINSW/GP	Salad tongs
Pinza spaghetti . PISPSW/GP	Spaghetti tongs
Pinza pesce . PIPESW/GP	Fish tongs
Pala multiuso . PAMUSW/GP	Multipurpose shovel
Servispaghetti . DOSSW/GP	Spaghetti server
Schiumaiola . SCHSW/GP	Skimmer
Pala fritto . PAFRSW/GP	Pancake spatula
Mestolo . MESSW/GP	Soup ladle
Pala lasagne con asole . PALAASW/GP	Lasagne shovel with holes
Pala lasagne . PALASW/GP	Lasagne shovel
Pala riso . PARISW/GP	Rice spoon

## Swing

Pinza cucina 30.5 cm  
Kitchen tongs 30.5 cm



Pinza arrosto 27.5 cm  
Roast tongs 27.5 cm



Pinza insalata 27.5 cm  
Salad tongs 27.5 cm



Pinza spaghetti 27.5 cm  
Spaghetti tongs 27.5 cm



Pinza pesce 28 cm  
Fish tongs 28 cm



Pala multiuso 34 cm  
Multipurpose shovel 34 cm



Servispaghetti 33 cm  
Spaghetti server 33 cm



Schiumaiola 33 cm  
Skimmer 33 cm



Pala fritto 34.5 cm  
Pancake spatula 34.5 cm



Mestolo 32.5 cm  
Soup ladle 32.5 cm



Pala lasagne con asole 29 cm  
Lasagne shovel with holes 29 cm



Pala lasagne 28.5 cm  
Lasagne shovel 28.5 cm



Pala riso 28 cm  
Rice spoon 28 cm





Coltello cucina 16 cm . COLCUC16/ROD	Chef knife 16 cm
Coltello cucina 20 cm . COLCUC20/ROD	Chef knife 20 cm
Coltello arrosto . COLARR/ROD	Roast knife
Coltello pane . COLPAN/ROD	Bread knife
Coltello spelucchino/costata . COLSPE/ROD	Carving knife
Coltello bistecca Jumbo . COLBISJ/ROD	Jumbo steak knife
Coltello bistecca . COLBIS/ROD	Steak knife
Coltello bistecca punta arrotondata . COLBIS/ROD	Round tip Steak knife
Coltello sbucciatore . COLSBU/ROD	Paring knife

# Rodeo



Confezione singola proteggitama  
Single blade protection packaging



Coltello cucina 16 cm . Lama 16 cm. Misura totale 27 cm  
Chef knife 16 cm. Blade 16 cm. Total length 27 cm



Coltello cucina 20 cm. Lama 20 cm. Misura totale 32 cm  
Chef knife 20 cm. Blade 20 cm. Total length 32 cm



Coltello arrosto. Lama 20 cm. Misura totale 32 cm  
Roast knife. Blade 20 cm. Total length 32 cm



Coltello pane. Lama 20 cm. Misura totale 32 cm  
Bread knife. Blade 20 cm. Total length 32 cm



Coltello spelucchino/costata. Lama 12.5 cm. Misura totale 23 cm  
Carving knife. Blade 12.5 cm. Total length 23 cm



Coltello bistecca Jumbo. Lama 12 cm. Misura totale 24 cm  
Jumbo steak knife. Blade 12 cm. Total length 24 cm



Coltello bistecca. Lama 11 cm. Misura totale 21.5 cm  
Steak knife. Blade 11 cm. Total length 21.5 cm



Coltello bistecca punta arrotondata. Lama 11.2 cm. Misura totale 21.7 cm  
Round tip Steak knife. Blade 11.2 cm. Total length 21.7 cm



Coltello sbucciatore. Lama 9 cm. Misura totale 19.5 cm  
Paring knife. Blade 9 cm. Total length 19.5

Coltello pane . COLPAN/DRI	Bread knife
Coltello arrosto . COLARR/DRI	Roast knife
Coltello cucina . COLCUC/DRI	Chef knife
Forchettone . FOR/DRI	Carving fork
Coltello bistecca . COLBIS/DRI	Steak knife
Coltello spelucchino . COLSPE/DRI	Carving knife
Coltello utility . COLUTI/DRI	Paring knife

# TouchMe coltelli



Confezione singola protegglama  
Single blade protection packaging



Coltello pane. Lama 19 cm. Misura totale 32.5 cm  
Bread knife. Blade 19 cm. Total length 32.5 cm



Coltello arrosto. Lama 19 cm. Misura totale 32.5 cm  
Roast knife. Blade 19 cm. Total length 32.5 cm



Coltello cucina. Lama 19 cm. Misura totale 32 cm  
Chef knife. Blade 19 cm. Total length 32 cm



Forchettone. Lama 14.5 cm. Misura totale 27 cm  
Carving fork. Blade 14.5 cm. Total length 27 cm



Coltello bistecca. Lama 12.5 cm. Misura totale 23.5 cm  
Steak knife. Blade 12.5 cm. Total length 23.5 cm



Coltello spelucchino/costata. Lama 11.5 cm. Misura totale 22.5 cm  
Carving knife. Blade 11.5 cm. Total length 22.5 cm



Coltello utility. Lama 8.5 cm. Misura totale 19.6 cm  
Paring knife. Blade 8.5 cm. Total length 19.6 cm

Coltello pane . COLPAN/VAU  
 Coltello arrosto . COLARR/VAU  
 Coltello cucina 20 cm . COLCUC/VAU  
 Coltello cucina 16 cm . COLCUC16/VAU  
 Coltello bistecca . COLBIS/VAU  
 Coltello carne . COLSPE/VAU  
 Coltello utility . COLUTI/VAU

Bread knife  
 Roast knife  
 Chef knife 20 cm  
 Chef knife 16 cm  
 Steak knife  
 Carving knife  
 Paring knife



Confezione singola protegglama  
 Single blade protection packaging



#### CEPRE6/VAU

6 pz. Coltelli con ceppo rettangolare  
 6 pcs Knives with rectangular block

Coltello pane . Bread knife  
 Coltello arrosto . Roast knife  
 Coltello cucina 20 cm . Chef knife 20 cm  
 Coltello cucina 16 cm . Chef knife 16 cm  
 Coltello spelucchino . Carving knife  
 Coltello utility . Paring knife

# LoveMe coltelli



Coltello pane. Lama 20 cm. Misura totale 32 cm  
 Bread knife. Blade 20 cm. Total length 32 cm



Coltello arrosto. Lama 20 cm. Misura totale 32 cm  
 Roast knife. Blade 20 cm. Total length 32 cm



Coltello cucina 20 cm. Lama 20 cm. Misura totale 32 cm  
 Chef knife 20 cm. Blade 20 cm. Total length 32 cm



Coltello cucina 16 cm. Lama 16 cm. Misura totale 27 cm  
 Chef knife 16 cm. Blade 16 cm. Total length 27 cm



Coltello bistecca. Lama 12.5 cm. Misura totale 23 cm  
 Steak knife. Blade 12.5 cm. Total length 23 cm



Coltello spelucchino/costata. Lama 13 cm. Misura totale 23.5 cm  
 Carving knife. Blade 13 cm. Total length 23.5 cm



Coltello utility. Lama 9 cm. Misura totale 19.5 cm  
 Paring knife. Blade 9 cm. Total length 19.5



# CON CEPT



Giravolta . AR22

Vassoio catering GN1/1. 53x32.5xh7.5 cm  
Catering Tray GN1/1. 53x32.5xh7.5 cm

# Giravolta

design ibidesign

Giravolta è un vassoio infrangibile per uso contract.

Progettato per rispondere ai bisogni del settore catering, il prodotto presenta particolari caratteristiche di versatilità d'uso, impilabilità e resistenza.

Il piano di portata è studiato in modo tale che con il ribaltamento dell'oggetto si possa variare la profondità interna del vassoio. Nella sovrapposizione questo accorgimento permette di ottimizzare lo spazio interno esponendo bicchierini finger food di altezze diverse.

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

Giravolta is an unbreakable tray designed for catering use.

Designed to meet the requirements of the catering and service industry. Allowing a multitude of possibilities for stacking that facilitates display and creativity.

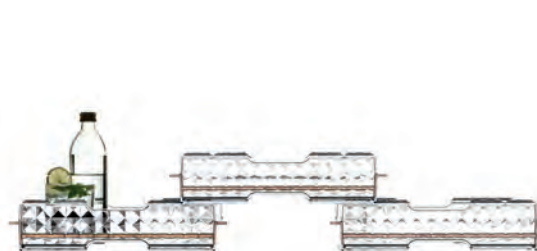
The surface is related by the sides. So that with a simple reversal, it is possible to change the head height of the tray.

This overlapping arrangement maximizes internal space to accommodate finger food glasses of differing heights.

The male/female guides placed on the handles, with a relief diamond texture, allow multiple combinations of stacking and display.

The transparency and brilliance of Tritan® material enhances the presentation of the food.

The sides allow storage in cupboards, and trolleys; as well as transport using the Polibox® thermal containers.



ADI DESIGN INDEX 2015

Giravolta è stato inserito nell'ADI Design Index 2015.

Pubblicazione annuale di ADI (Associazione per il Design Industriale) che raccoglie il miglior design italiano messo in produzione, selezionato dall'Osservatorio permanente del Design ADI.

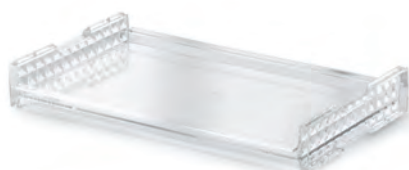
Candidato al XXIV Premio Compasso d'Oro ADI nel 2017, il più ambito ed autorevole premio mondiale di design.

Giravolta was listed in the Design Index 2015.

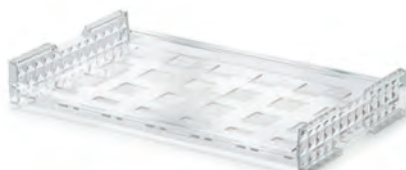
The annual publication of ADI (Association for Industrial Design) that collects the best Italian designs put into production, and selected by the permanent design board.

Giravolta has been nominated for participation in the XXIV Premio Compasso d'Oro ADI in 2017, the most coveted and authoritative global design award.

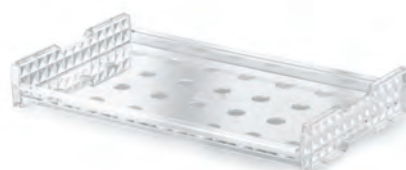




AR22  
Vassoio trasparente  
Tray transparent



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



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



AR22/NE  
Vassoio nero  
Tray black



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



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



AR22/BI  
Vassoio bianco  
Tray white



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



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



# GIRA BRACE





GiraBrace . GB5  
GiraBrace . GB8

Barbecue a carbone 5 griglie Ø 1300 mm  
Barbecue a carbone 8 griglie Ø 1600 mm

# GiraBrace



**GiraBrace è un BBQ professionale, rivoluzionario, scenografico e pratico.**

GiraBrace ha un sistema brevettato per la riduzione dei fumi durante la cottura del cibo. Il segreto è nel movimento lento della rotazione del braciere associato all'inserimento della brace rovente in 3 dei 6 settori circolari in modo alternato (vuoto/pieno). La rotazione inoltre consente alla carne di avere una cottura uniforme. Il braciere rotante è realizzato in un'unica lastra di metallo ad alto spessore che mantiene a lungo il calore della brace.

MADE IN ITALY

**Brevetto per Invenzione Industriale  
N.° 0001425262**

**GiraBrace . Professional BBQ.  
Revolutionary, scenographic and practical.**

The Girabrace's patented barbecue innovation is the new concept for cooking with slow rotation, with the burner divided into 6 circular sections where the embers can be placed alternately (empty/full) to reduce smoke. With Girabrace BBQ you can quickly adjust the height of the hob (max 20 cm) and avoid the food from being subjected to high temperatures. Embers that are too lively or too close to the food could lead to the formation of carcinogenic substances that could be harmful to health.

MADE IN ITALY

**Patent for industrial invention  
N.° 0001425262**



[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

EME POSATERIE srl

Art Direction e Graphic Design  
ibidesign

Collaboration  
Luca Pessa

Layout  
Barbara Ragnoli

Photos  
Ottavio Tomasini

Color Selections  
Alessandro Bortolotti

Print  
Tipografia Bortolotti Arti Grafiche

Copyright© 2024 Eme Posaterie srl

#### **NOTE**

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

#### **NOTES**

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





[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

**EME POSATERIE srl**

25065 Lumezzane (BS) .Italy

[info@eme-posaterie.it](mailto:info@eme-posaterie.it)

[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

T +39 030 8970860

F +39 030 8970907