

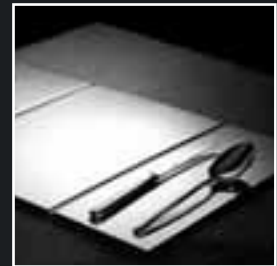


Edizione 10.2008





Catalogo Generale Alberghiero ■ Ho.Re.Ca. General Catalogue



ABERT S.p.A. Divisione Broggi 1818
Via Don P. Mazzolari, 17 - 25050 Passirano (Bs) Italy
Ufficio Commerciale:
Tel. ++39 0306853601/ ++39 0306853602
Fax ++39 0306853610
Ufficio Amministrativo e Produzione: Tel. ++39 0306853611
E-mail: info@broggi.it
Web - site: www.broggi.it





CATALOGO GENERALE ALBERGHIERO

Ho.Re.Ca. General Catalogue

Catalogue général Ho.Re.Ca.

Catálogo general Ho.Re.Ca.

Allgemeiner Hotel Catalog

■ Posateria - Cutlery - Couverts - Cubiertos - Besteck



Alpacca super argentata Pag. 11
Electro plated nickel silver (EPNS)
Maillechort argenté
Alpaca plateada
Alpacca versilbert



Acciaio e acciaio argentato Pag. 29
Stainless steel and electro-plated stainless steel (EPSS)
Acier et acier argenté
Acero y acero plateado
Edelstahl und Edelstahl versilbert



Metal Gold, Copper e Black Pag. 58
Metal Gold, Copper e Black
Metal Gold, Copper e Black
Metal Gold, Copper e Black
Metal Gold, Copper e Black

■ Vasellame sala - Holloware - Vaisselle - Vajilla - Accessoires



Linea Classica in alpacca super argentata Pag. 67
Classica line - Electro plated nickel silver (EPNS)
Ligne Classica - Maillechort argenté
Línea Classica - Alpaca plateada
Form Classica - Alpacca versilbert



Linea Rubans in alpacca super argentata Pag. 97
Rubans line - Electro plated nickel silver (EPNS)
Ligne Rubans - Maillechort argenté
Línea Rubans - Alpaca plateada
Form Rubans - Alpacca versilbert



Linea Iseo in acciaio - acciaio argentato Pag. 107
Iseo line - Stainless steel / Electro-plated stainless steel (EPSS)
Ligne Iseo - Acier - Acier argenté
Línea Iseo - Acero - Acero plateado
Form Iseo - Edelstahl - Edelsthal versilbert



■ Carrelli Pag. 149
Trolleys
Tables roulantes
Carrus
Mehrzweckwagen



■ Buffet Pag. 169
Buffet
Buffet
Buffet
Buffet



■ Collezione Broggi Contemporary Pag. 195
Broggi Contemporary collection
Collection Broggi Contemporary
Colección Broggi Contemporary
Kollektion Broggi Contemporary



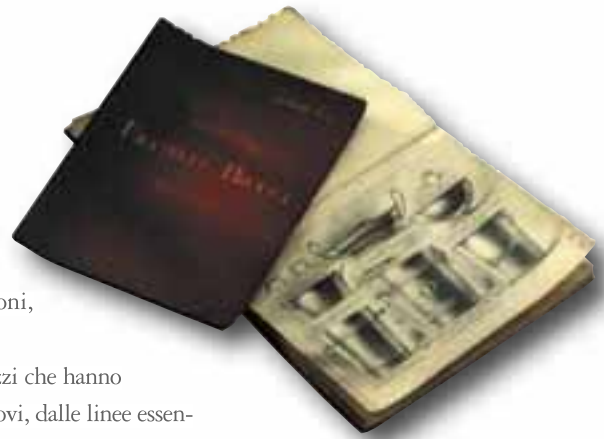
■ Collezione Koku Pag. 205
Koku collection
Collection Koku
Colección Koku
Kollektion Koku



Su di noi ■ *About us* ■ *À propos de nous*
■ *Sobre nosotros* ■ *Wir über uns*

I begli oggetti che produciamo e presentiamo sono frutto di due secoli di tradizione argenteria, di un ininterrotto lavoro di ricerca di proporzioni, raffinatezza, eleganza nelle forme e nei decori, pregio dei materiali.

Le nostre collezioni ripropongono modelli di posate e vasellame classici, pezzi che hanno lasciato un segno nella tradizione argenteria mondiale, accanto a modelli nuovi, dalle linee essenziali e geometriche, in grado di stare al passo con le esigenze di un mercato in continua evoluzione.



La nostra storia ha inizio nel 1818 a Milano, in una bottega artigiana; da allora, non abbiamo smesso di coniugare il rispetto della tradizione con l'innovazione nelle linee e nei materiali, nella traccia della prestigiosa eredità argenteria che ci distingue e, al tempo stesso, attenti all'evolversi del gusto e delle tendenze attuali.

Ecco i nostri passi più importanti:

- Nel 1818 Gaetano Broggi apre a Milano una bottega esclusivamente artigianale per la produzione di posate, vasellame ed oggetti sacri d'argento.
- Nel 1840 Broggi si specializza nella galvanostegia, l'argentatura galvanica per la doratura e l'argentatura; la corte Sabauda commissiona alcuni oggetti preziosi per le nozze di Vittorio Emanuele II, futuro re d'Italia, e gli argenti Broggi sono richiesti dalle case reali dei Savoia, degli Asburgo e dalla Curia milanese.
- Nel 1860 viene introdotta la prima automazione dei processi di doratura ed argentatura ed utilizzate macchine tornitrici e pulitrici, con un'ulteriore progressiva automazione dei processi ed una produzione su ampia scala
- Nel 1920 Broggi inizia la fornitura per lussuose navi da crociera come Andrea Doria, Rex, Michelangelo e i più famosi alberghi della Costa Azzurra.
- Nel 1950, la gamma dei prodotti viene completata anche con la lavorazione dell'acciaio: nasce la posateria Broggi in acciaio inossidabile.
- Intorno al 1960 gli oggetti di Broggi iniziano a diffondersi sulle tavole più raffinate di tutta Italia, incrementando il mercato, e continuano ad adornare quelle delle catene alberghiere di livello internazionale.
- Nel 1993 Broggi 1818 entra a far parte del gruppo ABERT, leader di mercato in Italia nel settore della posateria e degli oggetti per la tavola.
- Oggi la nostra sede si trova a Passirano, vicino a Brescia, dove, con 200 dipendenti, operiamo in uno stabilimento con un'area complessiva coperta di 30.000 mq², con nuove tecnologie e magazzini automatizzati.

La continua ricerca di materiali e di designs innovativi, per assecondare le esigenze del mercato e, spesso, indirizzarle, senza dimenticare la tradizione, e la grande cura che riserviamo, in fase di progettazione, all'aspetto estetico e funzionale dei nostri modelli, sono alla base della seduzione e dell'interesse che suscitano; con la stessa attenzione ed impegno ci occupiamo della produzione e ci rivolgiamo al cliente. In breve, i nostri punti di forza:

- La qualità di tutti i nostri prodotti, garantiti dalla certificazione ISO 9001:2000, che coinvolge tutte le risorse aziendali e riguarda l'intero sistema di produzione, in ogni singola fase del processo, a partire dalla scelta delle materie prime.
- Il know how, garantito da una lunga tradizione, che si tramanda con ABERT, e si concretizza nella capacità di trovare soluzioni personalizzate per i nostri clienti.
- La garanzia su ogni prodotto, contro ogni difetto di fabbricazione e di materiale.
- Il *made in Italy* dei nostri oggetti, produzione e tradizione che continua da quasi due secoli, con la creatività italiana, nel rispetto dei diritti dei lavoratori e della salvaguardia dell'ambiente.
- La flessibilità nel soddisfare ogni esigenza del cliente, grazie alla capacità di personalizzare e modificare il prodotto e ad un assortimento ampio e variato.



- La rapidità nella gestione dell'ordine e nella consegna, grazie all'informatizzazione dei processi, ad un livello di scorte costante e a magazzini automatizzati.

- La continuità dell'assortimento per moltissimi anni.



The fine objects we manufacture and present are the result of a two-century silversmith tradition, an uninterrupted work of research of proportions, refinement, elegance in shapes and decorations, valuable materials.

Our collections repropose classical cutlery and hollowware models, pieces that left a mark in the world silversmith tradition, together with geometric neat-lines new models, keeping pace with the requirements of a continually developing market.



Our history started in 1818 in Milan, in a craftsman's workshop; since then, we have not ceased to combine respect for tradition with innovations in lines and materials, following in the wake of the prestigious silversmith heritage distinguishing ourselves and, at the same time, paying special attention to the evolution of taste and current trends.

Our most important steps:

- In 1818 Gaetano Broggi opened in Milan an exclusively craftsman workshop for the manufacturing of cutlery, hollowware and silver sacred objects.

- In 1840 Broggi specialized in electro-plating, for gold and silver plating; the Savoy court ordered some precious objects for the marriage of Vittorio Emanuele II, the future king of Italy, and Broggi silver items were requested by the royal houses of the Savoys, the Habsburgs and the Milanese bishop's Court.

- In 1860 the first automation for silver and gold plating processes was introduced, together with lathes and polishing machines, with a further progressive processes automation and wide scale production.

- In 1920 Broggi started supplying luxury cruise ships like Andrea Doria, Rex, Michelangelo and the most famous Côte d'Azur hotels.

- In 1950 the range of products was completed also with steel working: Broggi stainless steel cutlery was born.

- Around 1960 Broggi items started diffusing on the most refined Italian tables, increasing the market, and still decorating the ones of the international standard hotels chains.

- Since 1993, Broggi 1818 has been part of ABERT group, which is market leader in Italy in the cutlery and tableware sector.

- Today, our offices are in Passirano, near Brescia, where, with 200 employees, we work in a 30.000 mq² covered area factory, with new technologies and automatic warehouses.

The continuous research on materials and innovative designs, to meet the market needs and, often, guide them, without forgetting tradition, and the great care we devote, when designing, to the aesthetic and functional aspect of our models, are the reason for the fascination and interest they arouse; with the same attention and commitment we take care of production and address to the customers. Briefly, our strong points:

- The quality of all our products, guaranteed by ISO 9001:2000 certification, involving all the organization and concerning the whole production system, in each step of the process, starting from the raw materials choice.

- Our know how, guaranteed by a long tradition, handed down with ABERT, and consisting of the capability of finding special solutions for our customers.

- The "made in Italy" of our objects, that means production and tradition lasting almost two centuries, with Italian creativity, in the respect of workers' rights and of environment protection.

- Flexibility in satisfying every requirement of our customers, thanks to the capability of personalizing and modifying our products and to a wide and varied assortment.

- Rapidity in handling orders and delivery, thanks to processes computerization, to a constant stock level and automatic warehouses.

- Assortment continuity for many years.



Les beaux objets que nous produisons et présentons sont le fruit de deux siècles de tradition argenterie, d'un travail continu de



recherche de proportions, raffinement, élégance dans les formes et les couleurs, valeur des matériaux.

Nos collections proposent de nouveau des modèles de couverts et vaisselle classiques, des articles qui ont laissé la trace dans la tradition argenterie mondiale, à côté de modèles nouveaux, caractérisés par des lignes essentielles et géométriques, capable de rester au pas avec les exigences d'un marché en évolution continue.



Notre histoire commence en 1818 à Milan, dans un atelier d'artisan; dès ce moment on a toujours conjugué le respect pour la tradition avec l'innovation dans les lignes et dans les matériaux, selon la trace du prestigieux héritage argenterie que nous a toujours distingué, et en même temps, avec attention à l'évolution du goût et des tendances actuelles.

Pas principaux:

- En 1818 Gaetano Broggi ouvre dans le cœur de Milan un atelier d'artisan pour la production des couverts, vaisselle et objets sacrés d'argent.
- En 1840 Broggi se spécialise en galvanostégie, argenture galvanique pour la dorure et l'argenture; la cour de la maison de Savoie commissionne des objets précieux pour le mariage de Vittorio Emanuele II, futur roi d'Italie et l'argenterie Broggi est demandée par les maisons royales de Savoie, des Hasburgs et de la Curie de Milan.
- En 1860 la première automation de procédés de dorure et argenture est introduite et on utilise des tours et polisseuses, avec une automation progressive supplémentaire des procédés et une production sur large échelle.
- En 1920 Broggi commence la fourniture pour luxueux navires croisière comme Andrea Doria, Rex, Michelangelo et les hôtels les plus connus de la Côte d'Azur.
- En 1950, la gamme des produits est complétée avec le travail de l'acier: les couverts Broggi en acier inoxydable naissent.
- En 1960 à peu près les objets de Broggi commencent à rayonner sur les tables les plus raffinées d'Italie, en développant le marché, et continuent orner les tables de chaînes hôtelières de niveau international.
- En 1993 Broggi 1818 entre dans le group ABERT, leader du marché en Italie dans le secteur des couverts et des objets pour la table.
- A l'heure actuelle notre siège se trouve à Passirano, tout près de Brescia, où nous opérons avec 200 employés, dans un établissement avec une superficie couverte de 30.000 m², avec des nouvelles technologies et des magasins automatisés.

La recherche continue de matériaux et de dessins innovateurs, pour seconder les exigences du marché et souvent les adresser, sans oublier la tradition, et le grand soin que nous réservons, dans la phase de projet, à l'aspect esthétique et fonctionnel de nos modèles, sont à la base de la séduction et de l'intérêt que créent; avec la même attention et acharnement nous nous occupons de la production et nous nous adressons au client. En résumé, nos points de force:

- La qualité de tous nos produits, garantis par la certification ISO 9001:2000, qui implique toutes les ressources de l'entreprise et concerne l'entier système de production, dans chaque phase du procédé, à partir du choix des matières premières.
- Le know how, garanti par une longue tradition, que se transmet avec ABERT et , que se concrétise dans la capacité de trouver des solutions personnalisées pour nos clients.
- La garantie sur chaque produit, contre chaque défaut de fabrication et de matériel.
- Le "made in Italy" de nos objets, production et tradition qui continue il y a deux siècles, avec la créativité italienne, dans le plein respect des droits des travailleurs et de la sauvegarde du milieu.
- La flexibilité dans la satisfaction de chaque exigence du client, grâce à la capacité de personnaliser et modifier le produit et à un grand et riche assortiment.
- La rapidité dans la gestion de la commande et dans la livraison, grâce à l'informatisation des procédés, à un niveau de réserve constante et à magasins automatisés.
- La continuité de l'assortiment pour beaucoup d'années.



Los objetos preciosos que producimos y presentamos son fruto de dos siglos de tradición platera, de un trabajo ininterrumpido de búsqueda de proporciones, refinamiento, elegancia en las formas y en las decoraciones, valor de los materiales.

Nuestras colecciones reproponen modelos de cubiertos y vajilla clásicos, piezas que han dejado una marca en la tradición platera mundial, junto a modelos nuevos, de líneas esenciales y geométricas, capaces de estar al paso con las exigencias de un mercado en continua evolución.

Nuestra historia empieza en 1818 en Milán, en un taller; desde entonces no hemos dejado de conjugar el respeto por la tradición con la innovación en las líneas y en los materiales, en las huellas de la herencia platera que nos distingue y, al mismo tiempo, atentos a la evolución del gusto y de las tendencias actuales.

He aquí nuestros pasos más importantes:

- En 1818 Gaetano Broggi abre en Milán un taller exclusivamente artesanal para la producción de cubiertos, vajilla y objetos sacros de plata.
- En 1840 Broggi se especializa en galvanostegia, el plateado galvánico para la doradura y el plateado; la corte de los Saboya encarga algunos objetos preciosos para las bodas de Victorio Emanuel II, futuro rey de Italia, y la plata Broggi es solicitada por las casas reales de los Saboya, Hasburgo y por la Curia milanesa.
- En 1860 se introduce la primera automatización de los procesos de doradura y plateado y se utilizan torneras y pulidoras, con una ulterior y progresiva automatización de los procesos y una producción a gran escala.
- En 1920 Broggi empieza el suministro para lujosos buques de crucero como Andrea Doria, Rex, Michelangelo, y los hoteles más famosos de la Costa Azul.
- En 1950, se completa la gama de los productos con la manufactura del acero: nace la cubertería Broggi en acero inoxidable.
- Alrededor de 1960 los objetos de Broggi empiezan a difundirse sobre las mesas más refinadas de toda Italia, incrementando el mercado, y continúan adornando las de las cadenas hoteleras de nivel internacional.
- En 1993 Broggi 1818 entra a formar parte del grupo ABERT, líder de mercado en Italia en el sector de la cubertería y de los objetos para la mesa.
- Hoy, nuestra sede se encuentra en Passirano, cerca de Brescia, donde, con 200 empleados, trabajamos en un área total cubierta de 30.000 m², con nuevas tecnologías y almacenes automatizados.

La búsqueda continua de materiales y diseños innovativos, para satisfacer las exigencias del mercado y, muchas veces, orientarlas, sin olvidar la tradición, y el gran esmero que destinamos, en fase de proyecto, al aspecto estético y funcional de nuestros modelos, están en la base de la seducción y del interés que suscitan; con la misma atención y compromiso, nos ocupamos de la producción y nos dirigimos al cliente. En breve, nuestros puntos de fuerza:

- La calidad de todos nuestros productos, garantizados por la certificación ISO 9001:2000, que incluye todos los recursos de la empresa y que concierne el sistema entero de producción, en cada fase individual del proceso, a partir de la elección de las materias primas.
- El know how, garantizado por una larga tradición, que se transmite con ABERT, y se concreta en la capacidad de encontrar soluciones personalizadas para nuestros clientes.
- La garantía sobre cada producto, contra cada defecto de fabricación y de material.
- El *made in Italy* de nuestros objetos, producción y tradición que continúa desde hace casi dos siglos, con la creatividad italiana, en el respeto de los derechos de los trabajadores y de la salvaguardia del medio ambiente.
- La flexibilidad en satisfacer cada exigencia del cliente, gracias a la capacidad de personalizar y modificar el producto, y a un surtido amplio y variado.
- La rapidez en la gestión del pedido y de la entrega, gracias a la informatización de los procesos, a un nivel de provisiones constantes y a almacenes automatizados.
- La continuidad en el surtido por muchos años.



Die schönen Gegenstände, die wir produzieren, sind das Ergebnis von zwei Jahrhunderten Silbertradition einer unterbrochenen Arbeitsforschung von Details, von Verfeinerung, von Formeneleganz und Ehre und von kostbaren und wertvollen Materialien. In Weltsilbertradition erkennt man unsere Artikel und Ware, die klassisch aber gleichzeitig modern sind, wo wesentliche, neue



Linien mit wertvollen aber führenden Rohstoffen harmonisch koexistieren, wo man nie die Marktnachfragen vergießt.

In Mailan fängt unsere Geschichte im Jahr 1818 in einem Handwerksladen an; seitdem hörten wir nicht auf, den Respekt der Tradition mit der Linien- und Materialerneuerung zu bewahren; gleichzeitig sind wir aufmerksam, den Geschmack und die aktuellen Tendenzen zu entwickeln.

Unsere wichtigen Schritte:

- Mailand: im Jahr 1818 öffnet Herr Gaetano Broggi einen Handwerksladen für die Produktion von Besteck, Geschirr und heiligen Gegenständen aus Silber;
- Im Jahr 1840 spezialisiert sich Broggi auf die Galvanostegie, auf die galvanische Versilberung für die Vergoldung; der savoyische Hof bestellt einige Prunkstücke für die Hochzeit von dem künftigen König von Italien Vittorio Emanuele II; Silberware wird von den Könighaus Savoyen und von der mailändischen Kurie verlangt.
- Die erste Automation von den Vergoldungs- und Versilberungsprozessen wird im Jahr 1860 eingeführt; Drehslei und Poliermaschinen mit weiterer, progressiver Automation und einer großen Produktion werden benutzt;
- Im Jahr 1920 fängt Broggi mit der Lieferung für Luxuskreuzfahrtschiffe (Andrea D'Oria, Rex, Michelangelo) und die berühmtesten Hotels von Cote d'Azur an.
- Im Jahr 1950 wird die Auswahl den Produkten mit der Bearbeitung des Stahles vervollständigt; das Besteck Broggi wird mit Rostfreistahl hergestellt.
- Gegen 1960 fängen die Gegenstände Broggi an, sich auf den von ganzem Italien mehr verfeinerten Tischen auszubreiten; sie steigern den Markt und setzen fort, die Tische der internationalen Hotelketten zu schmücken.
- Im Jahr 1993 tritt Broggi 1818 in die Firma ABERT ein, die Leader von Markt in Besteck- und Tischgegenständenbereich ist.
- Heute befindet sich unser Sitz in Passirano, in der Nähe von Brescia; unser Werk hat eine bebaute Gesamtfläche von 30000m², 200 Angestellte, neue Technologien und automatisierte Lagersysteme.

Broggi 1818 bedeutet was folgt: Die ständige Forschung von Materialien und innovativen Designs um die Erfordernisse zu begünstigen; die Anfragen zu richten, ohne die Tradition zu vergessen; die Anfragen zum ästhetischen und funktionellen Aussehen von unserer Ware zu wenden. Täglich beschäftigen wir uns mit der Produktion, mit der gleichen Aufmerksamkeit und Verpflichtung und wir wenden uns immer an unsere Kundschaft.

Unsere Kraftpunkte

- Die Beglaubigung ISO 9001:2000 garantiert die Qualität von allen unseren Produkten; alle betrieblichen Ressourcen, das ganze Produktionssystem, jede Phase des produktiven Prozesses ab die Wahl den Rohstoffen werden verwickelt.
- Der Know How, der mit der Firma ABERT sich weitervererbert, wird von einer langen Tradition garantiert; er verwirklicht sich in den Fähigkeiten personalisierte Lösungen für unsere Kunden zu finden.
- Die Garantie auf jedes Produkt, gegen jeden Herstellungs- und Materialdefekt.
- Der *Made in Italy* von den Gegenständen, der Produktion und der von fast 2 Jahrhunderten Tradition; die italienische Schaffenskraft mit besonderem Gewicht auf den Respekt für den Arbeiterrechte und den Umweltschutz.
- Unsere Flexibilität, jeden Kundanspruch zu genügen, die Fähigkeit, das Produkt zu personalisieren und ändern; breite Wareauswahl.
- Geschwindigkeit der Auftrags- und Lieferungsleitung; informatisierte Prozesse, sichere Geleit und automatisierte Lager.
- Jahrelange Kontinuität der Wareauswahl



Personalizzazioni ■ *Personalization* ■ *Personnalisation* ■ *Personalizaciones* ■ *Sondernanfertigungen*

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



Sono cinque i diversi sistemi di personalizzazione:

- **INCISIONE DEL LOGO** - L'incisione del logo o del nome del cliente avviene per scalfittura, senza asportazione di materiale mediante specifici pantografi dotati di punta di diamante o, in alternativa, con incisione laser.
- **PUNZONATURA DELLO STEMMA** – Per la punzonatura dello stemma vengono eseguiti punzoni e relativi controstampi, in modo da poter imprimere nel pezzo, mediante apposite macchine punzonatrici, il logo richiesto dal cliente.
- **APPLICAZIONE A RILIEVO** – L'applicazione degli stemmi viene eseguita mediante saldobrasatura. Sono previste diverse tipologie di loghi che si differenziano sia per i materiali impiegati sia per le dimensioni. Tali differenziazioni variano in funzione dei pezzi su cui verranno applicati i loghi stessi.
- **PERSONALIZZAZIONE DEI COMPONENTI PER IL VASELLAME** - Nel caso di pezzi di vasellame, le personalizzazioni possono essere eseguite anche sostituendo alcuni componenti previsti con altrettanti componenti personalizzati. Facendo qualche esempio: nel caso di un vassoio possono essere sostituite le maniglie, per i sottopiatti possono essere cambiate le bordure, oppure per le caffettiere possono essere modificati i manici, i pomoli o i beccucci.
- **STUDIO E REALIZZAZIONE DI NUOVI PRODOTTI** – In base ad esigenze specifiche del cliente, possono essere studiati e sviluppati nuovi articoli che assolvano integralmente il problema richiesto. Possono essere inoltre eseguite modifiche parziali o sostanziali degli articoli esistenti ed anche finiture superficiali diverse come satinature, dorature, bruniture, ecc.



We boast an exclusive patrimony of trademarks, escutcheons, engravings and friezes, thanks to our capability to study, together with our customers, unique solutions, allowing their places to stand out. This peculiarity of ours, almost unexisting at other manufacturers', is the ability to offer a complete service to our customers, through the personalization of their products.



There are five different personalization techniques:

- **LOGO ENGRAVING** – The engraving of the logo, or the customer's name, is carried out by scratching, with no material removing, through specific pantographs with a diamond point or, alternatively, through laser engraving.
- **ESCUTCHEON PUNCHING** – For the punching of the escutcheon, punches and respective counter moulds are executed, in order to stamp in the piece, through special punching machines, the logo required by the customer.
- **ESCUTCHEONS APPLICATION** – The application of escutcheons is carried out through braze welding. There are several types of logo, whose differences vary according to the materials used and the dimensions. Such differences depend on the pieces the logos themselves will be applied on.
- **PERSONALIZATION OF HOLLOWWARE COMPONENTS** – In the case of hollowware pieces, personalizations can also be carried out by substituting some standard components with the same personalized components. Some examples: in the case of a



tray, handles can be substituted, in show plates rims can be changed or, in coffee pots, handles, knobs or spouts can be modified.

■ **NEW PRODUCTS STUDY AND MANUFACTURE** – According to specific customer requirements, we can study and develop new items, meeting with the requests entirely. Also, we can carry out partial or substantial modifications of the existing items and different surface finishings, such as glazing, gilding, blueing, etc.



Nous vantons un patrimoine exclusif : poinçons, panonceaux, gravures et décorations grâce à notre capacité de étudier avec le client une solution unique, que permet à son propre local de se distinguer. Cette notre particularité, qu'on ne peut pas trouver facilement parmi les autres producteurs, est la capacité de offrir un service complet au client à travers la personnalisation de ses produits.



On a cinque différents systèmes de personnalisation:

■ **GRAVURE DU LOGO** – La gravure du logo du nom du client est faite par éraflure, sans ablation de matériel avec des pantographes spécifiques pourvus de pointe diamant ou, en alternative, avec gravure laser.

■ **POINCONNAGE DU PANONCEAU** – Le poinçonnage du panonceau est exécuté par des poinçons afin de pouvoir graver sur la pièce le logo demandé par le client.

■ **APPLICATION EN RELIEF** – L'application des panonceaux est exécutée parmi soudobrasage. Des différents typologies de logo sont prévus. Elles se diversifient soit par les matériaux employés soit par les dimensions. Ces différences changent en fonction des pièces sur les quels seront appliqués les logos.

■ **PERSONNALISATION SPECIALE DES ARTICLES POUR LA VAISSELLE** – Dans certaines cas les personnalisations des articles de vaisselle peuvent être exécutées en remplaçant quelques composants prévus avec d'autres composants personnalisés. Par exemple: dans le cas d'un plateau on peut substituer les poignées par d'autres; pour les sous plats on peut remplacer les bordures, ou pour les cafetières on peut remplacer les anses, les pommeaux ou le becs.

■ **ETUDE ET REALISATION DE NOUVEAUX ARTICLES** – Selon les exigences spécifiques du client , on peut étudier et développer des articles nouveaux. On peut aussi exécuter des modifications partielles ou substantielles des articles existants et des finissages superficiels comme satinages, dorures, brunissages, etc.



Nos preciamos de un patrimonio exclusivo entre marcas, escudos, grabados y frisos, gracias a nuestra capacidad de estudiar, junto con el cliente, una solución única, que permita a su local de destacar. Esta nuestra peculiaridad, casi inexistente en otros productores, es la capacidad de ofrecer un servicio completo al cliente, através de la personalización de sus productos.

Hay cinco diferentes métodos de personalización:

■ **GRABADO DEL LOGO** – El grabado del logo o del nombre del cliente se lleva a cabo por incisión, sin quitar material, através de pantógrafos específicos con punta de diamante o, en alternativa, con incisión laser.

■ **PUNZONADO DEL ESCUDO** – Para el punzonado del escudo se ejecutan punzones con relativos contramoldes, de manera de poder imprimir en la pieza, a través de máquinas punzonadoras adecuadas, el logo pedido por el cliente.



■ **APLICACION EN RELIEVE** – La aplicación de los escudos se realiza a través de soldadura con plata de baja ley. Hay varias tipologías de logos que se diferencian tanto por los materiales empleados como por las dimensiones. Tales diferenciaciones varían en función de las piezas en las que se aplicarán los logos mismos.

■ **PERSONALIZACION DE PIEZAS DE VAJILLA** – En el caso de los artículos de vajilla, las personalizaciones pueden ser realizadas también sustituyendo algunas piezas previstas con otras tantas piezas. Algunos ejemplos: en el caso de una bandeja, pueden ser sustituidas las asas, en los platos de presentación se pueden cambiar los bordes o, en las cafeteras, se pueden modificar las asas, los pomos y los picos.

■ **ESTUDIO Y REALIZACION DE NUEVOS PRODUCTOS** – En base a exigencias específicas del cliente, se pueden estudiar y desarrollar nuevos artículos capaces de satisfacer integralmente las peticiones. Además, se pueden ejecutar modificaciones parciales o sustanciales de los artículos existentes y acabados superficiales diferentes, como satinados, doraduras, bruñidos, etc.



Wir rühmen ein ausschließliches Vermögen zwischen Zeichen, Wappen, Schnitte und Friese; wir sind fähig exclusive Lösungen für unsere Kunden zu finden; unsere besondere und ausschließliche Kapazität einen vollständigen und personalisierten Service unserer Kundschaft anzubieten, die fast unauffinbar bei anderen Firmen ist.

Unsere 5 Dekorationsysteme:

■ **SCHNITT DES LOGOS** - Der Schnitt vom Logo oder dem Namen des Kunden ist die Schramme ohne Entfernung von Material durch spezifische Laufkatze mit Diamantenspitze oder eventuell mit Laserschnitt.

■ **PUNZEN DES WAPPENS** - Punzen und entsprechende Gegengesenke werden für das Wappenpunzen benutzt und geprägt

■ **NACHTRÄGLICHE ANBRINGUNG** - Die Wappenanbringen wird durch Schweißblötung ausgeführt. Verschiedene Logostypologien werden vorausgesehen, die sich für Material und Dimension unterscheiden. Diese Unterschiede ändern von den Stücken, auf denen die Logos ausgeprägt werden.

■ **GESCHIRRSONDERANFERTIGUNG** - Einige Teile können ersetzt werden z.B.: die Griffe von einem Tablett können ersetzt werden; der Rand eines Platzteller kann geändert werden; die Henkel, Tüllen einer Kaffeekanne können einfach gewechselt werden

■ **ANALISIERUNG UND HERSTELLUNG VON NEUEN PRODUKTEN** - Wir können zu spezifischen Kundenerfordernissen neue Artikel entwickeln und herstellen, sodass wir vollständig jede Nachfrage befriedigen können. Wir führen partielle oder substantielle Änderungen, Feinbearbeitungen (Vergoldung, Brüniren, usw.) von aller Ware aus, die zu unserem Sortiment gehören.





■ **POSATERIA** - *Alpacca super argentata*

CUTLERY - *Electro plated nickel silver (EPNS)*

COUVERTS - *Maillechort argenté*

CUBIERTOS - *Alpaca plateada*

BESTECK - *Alpacca versilbert*



CIGA

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





VISCONTI

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





10 SERBELLONI

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





BORROMEO

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





BELGIOIOSO

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





SFORZA

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





CASTIGLIONE

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





LIBERTY

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





EXCELSIOR

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





SERBELLONI 10/A

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 010 00 01 ...





BERNINI

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





GONZAGA

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 014...





COMPLEMENTI
ADDITIONAL ITEMS

alpaca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)



- .119 Pinza aragosta-uva
Lobster cracker
Pince à bomard
Pinzas langosta
Langustezange



- .065 Atribottiglie
Bottle opener
Décapsuleur
Abrebotellas
Flaschenöffner



- .043 Spalmaburro manico cavo
Butter knife, hollow handle
Couteau à beurre, manche vide
Cuchillo mantequilla, mango hueco
Buttermesser



- .055 Coltello carne manico cavo
Steak knife, hollow handle
Couteau à viande, manche vide

Cuchillo carne, mango hueco
Filetmesser



- .421 Prendicoscia grande
Poultry tong, big
Pince à poulet, grande
Pinzas para pollo, grandes
Hühnerschenkelzange - groß



- .419 Prendicoscia piccolo
Poultry tong, small
Pince à poulet, petite
Pinzas para pollo, pequeñas
Hühnerschenkelzange - klein



- .445 Cucchiaio tapas
Tapas spoon
Cuiller à tapas
Cuchara tapas
Tapas



- .067 Cucchiaio salsa
Gourmet spoon
Cuiller gourmet
Cuchara gourmet
Soßenlöffel



- .035 Cucchiaio bibita
Iced tea spoon
Cuiller à cocktail
Cuchara refresco
Cocktaillöffel



COMPLEMENTI
ADDITIONAL ITEMS

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)*



- .040 Pala torta seghettata
*Cake server, serrated
Pelle à gâteau, dentellée
Pala tarta, dentada
Tortenschaufel*



- .140 Coltello Panettone
*Cake knife
Couteau à gâteau
Cuchillo tarta
Tortenmesser*



- .061 Coltello trinciare
*Carving knife
Couteau à découper
Cuchillo de trinchar
Tranchiermesser*



- .062 Forchetta trinciare
*Carving fork
Fourchette à découper
Tenedor de trinchar
Tranchiergabel*



- .028 Cucchiaino servire insalata aderenza metacrilato
*Salad serving spoon, acrylic bead
Cuiller à servir salade, cuilleron acrylique
Cucharón servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatlöffel*



- .029 Forchetta servire insalata aderenza metacrilato
*Salad serving fork, acrylic bead
Fourchette à servir salade, tête acrylique
Tenedor servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatgabel*



- .056 Coltello formaggio duro a due punte
*Hard cheese knife, two prongs - Couteau à fromage
à pâte dure, deux dents - Cuchillo queso de pasta dura,
dos puntas - Hartkäsemesser mit 2 Spitzen*



- .057 Coltello formaggio molle
*Soft cheese knife
Couteau à fromage à pâte molle
Cuchillo queso de pasta blanda
Weichkäsemesser*



- .085 Schiaccianoci
*Nutcracker
Casse-noix
Cascanueces
Nußnacker*






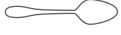

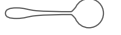









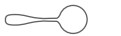


























- .125 Pinza champagne
*Champagne tong
Pince à champagne
Pinzas para champán
Champagnerzange*



lunghezza posate (mm.)
cutlery length (mm.)

alpaca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)

						
		COD. 067 00 ..	COD. 031 00 ..	COD. 010 00 ..	COD. 008 00 ..	COD. 005 00 ..
TIPOLOGIA		Mod.11027 CIGA	Mod. 31 VISCONTI	Mod. 10/R 10 SERBELLONI	Mod. 8 BORROMEIO	Mod. 5 BELGIOIOSO
001	Cucchiaio tavola <i>Table spoon</i> 	212	216	203	212	212
002	Forchetta tavola <i>Table fork</i> 	217	219	204	215	215
003	Cucchiaio brodo <i>Soup spoon</i> 	180	178			
009	Coltello tavola m. cavo <i>Table knife, hollow handle</i> 	240	246	239	259	252
011	Cucchiaio frutta <i>Dessert spoon</i> 	190	188	188	182	184
012	Forchetta frutta <i>Dessert fork</i> 	186	190	188	185	185
019	Coltello frutta <i>Dessert knife</i> 	212	219	215	220	211
021	Cucchiaino the <i>Tea spoon</i> 	147	143	145	142	143
022	Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i> 	119	119	119	118	115
025	Mestolo <i>Soup ladle</i> 	287	315	305	303	295
026	Forchetta servire <i>Serving fork</i> 	244	267	244	243	245
027	Cucchiaio servire <i>Serving spoon</i> 	246	278	245	243	247
028	Cucchiaio servire insalata <i>Salad serving spoon</i> 	242	240	226	245	237
029	Forchetta servire insalata <i>Salad serving fork</i> 	242	240	228	245	237
031	Forchetta pesce <i>Fish fork</i> 	199	198	197	193	193
032	Coltello pesce <i>Fish knife</i> 	229	229	230	225	225
033	Forchetta servire pesce <i>Fish serving fork</i> 	246	251	238	246	246
034	Coltello servire pesce <i>Fish serving knife</i> 	279	276	274	276	279
035	Cucchiaino bibita <i>Iced tea spoon</i> 					178
037	Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i> 	143	141	144	140	141
038	Forchetta dolce <i>Cake fork</i> 	163	157	162	159	162
039	Pala torta <i>Cake server</i> 	269	273	265	270	270
042	Mestolino salsa <i>Sauce ladle</i> 	160	162	160	155	159
043	Spalmaburro m. cavo <i>Butter knife, hollow handle</i> 	164	168	163	168	157
055	Coltello carne manico cavo <i>Steak knife, hollow handle</i> 	213	217	216	215	208
061	Coltello trinciare <i>Carving knife</i> 	313	318	311	316	310
062	Forchetta trinciare <i>Carving fork</i> 	265	272	257	265	260
063	Forchetta lumache <i>Snail fork</i> 					132
064	Forchetta ostriche <i>Oyster fork</i> 					
067	Cucchiaio salsa <i>Gourmet spoon</i> 	190	188	188	182	184

						
COD. 068 00 ..	COD. 016 00 ..	COD. 020 00 ..	COD. 075 00 ..	COD. 010 00 01 ..	COD. 011 00 ..	COD. 014 00 ..
Mod. 11027 SFORZA	Mod. 16 CASTIGLIONE	Mod. 20 LIBERTY	Mod. 74 EXCELSIOR	Mod. 10/A SERBELLONI 10/A	Mod. 11 BERNINI	Mod. 14 GONZAGA
207	204	207	215	208	212	205
211	208	215	220	207	215	207
174				175		
241	242	240	254	239	242	234
184	178	187	186	188	182	185
181	178	190	193	186	182	186
210	209	210	227	215	215	216
143	140	142	149	141	142	137
106	115	117	105	118	106	106
280	320	297	295	295	291	300
237	243	244	261	226	263	242
240	245	244	261	226	269	237
243	241	241		226	245	
243	241	241		228	245	
195	188	196	195	183	194	184
223	222	222	228	200	224	217
238	245	237		238	240	
272	279	274		274	279	
138	140	144	145	143	137	
158	158	156		154	153	149
262	265	266		243	265	262
156	152	161	202	160	156	152
159	160	159	162	163	164	164
207	222	209	214	216	214	217
310	309	285		311	308	
265	260	265		257	268	
184	178	187	186	188	182	185



■ **POSATERIA** - Acciaio e acciaio argentato

CUTLERY - Stainless steel and electro-plated stainless steel (EPSS)

COUVERTS - Acier et acier argenté

CUBIERTOS - Acero y acero plateado

BESTECK - Edelstahl und Edelstahl versilbert



RAIL

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

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





GAIA

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

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





IMPULSO UNICO

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

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





IMPULSO

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

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





LUCE

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

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





STILETTO

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

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





VIP

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 133.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 133.07.





CITY

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

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





METROPOLITAN

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

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





SERBELLONI

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

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





MEDICI

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

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





RUBANS

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

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





UNICO

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

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





BAGUETTE

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

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





DECO'

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

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





PALIO

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

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





EVENTO

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

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





FILET

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 123.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 123.07.





RIALTO

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

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





ROYAL

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

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





DAKAR

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



-  cod. 194.05.03 onice
-  cod. 194.05.09 wengé
-  cod. 194.05.70 avorio



ALI BABÀ

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 180.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 180.07.

acciaio inox dorato
gold-plated stainless steel
cod. 180.28.

acciaio parzialmente dorato
gold-plated stainless steel
cod. 180.38.



.28.

.38.



BRERA

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 069.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 069.07.





COMPLEMENTI ADDITIONAL ITEMS

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10



903 05 81 APC
Appetizer tondo - cucchiaio
Appetizer curved spoon - Cuillère de mise en bouche ronde pliée
Appetizer - rund gebogener Löffel - Cuchara aperitivo redonda plegada



165 05 00 175
Appetizer con piega, cucchiaio
Bended appetizer, spoon - Cuiller de mise en bouche plié
Aperitivo plegado, cuchara - Appetizer Löffel



165 05 00 174
Appetizer con riccio, cucchiaio
Curled appetizer, spoon - Cuiller de mise en bouche en boucle
Aperitivo con nudo, cuchara - Appetizer Löffel



CF1TA
Cucchiaio tapas
Tapas spoon - Cuiller tapas
Cuchara tapas - Tapas Löffel



CPI 02
Forchetta pizza
Pizza fork - Fourchette à pizza
Tenedor pizza - Pizzagabel



CPI 05
Coltello pizza
Pizza knife - Couteau à pizza
Cuchillo pizza - Pizzamesser



CAL55
Coltello carne Altozano
Altozano steak knife - Couteau à viande Altozano
Cuchillo carne Altozano - Filetmesser Altozano



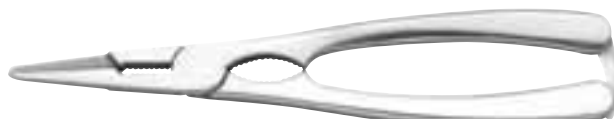
009 05 00 059
Coltello carne monoblocco
Steak knife, solid handle - Couteau à viande, monobloc
Cuchillo carne, monobloc - Filetmesser Monoblock



305 05 91 780
Stiletto crostacei
Oyster pick - Curette à crustacés
Tenedor mariscos - Auster / Krustazeengabel



305 05 91 659
Stiletto aragosta
Lobster pick - Fourchette à homard
Tenedor langosta - Langustegabel



903 05 84 658
Pinza aragosta
Lobster cracker - Pince à homard
Pinzas langosta - Langustezange



Gamma dei pezzi individuali - Range of individual pieces

- 
- 001 Cucchiaino tavola
Table spoon - Cuiller de table - Cuchara mesa - Tafellöffel
- 005 Coltello tavola monoblocco
Table knife, solid handle - Couteau de table, monobloc - Cuchillo mesa, monobloc - Tafelmesser Monoblock
- 009 Coltello tavola manico cavo
Table knife, hollow handle - Couteau de table, manche vide - Cuchillo mesa, mango hueco - Tafelmesser Hohlbeft
- 002 Forchetta tavola
Table fork - Fourchette de table - Tenedor mesa - Tafelgabel
- 003 Cucchiaino brodo
Soup spoon - Cuiller à soupe - Cuchara sopa - Suppenlöffel
- 011 Cucchiaino frutta
Dessert spoon - Cuiller à dessert - Cuchara postre - Dessertlöffel
- 015 Coltello frutta monoblocco
Dessert knife, solid handle - Couteau à dessert, monobloc - Cuchillo postre, monobloc - Dessertmesser Monoblock
- 019 Coltello frutta manico cavo
Dessert knife, hollow handle - Couteau à dessert, manche vide - Cuchillo postre, mango hueco - Dessertmesser Hohlbeft
- 027 Cucchiaino servire
Serving spoon - Cuiller à servir - Cucharón servir - Vorlegelöffel
- 026 Forchetta servire
Serving fork - Fourchette à servir - Tenedor servir - Vorlegegabel
- 032 Coltello pesce
Fish knife - Couteau à poisson - Cuchillo pescado - Fischmesser
- 031 Forchetta pesce
Fish fork - Fourchette à poisson - Tenedor pescado - Fischgabel
- 022 Cucchiaino moka
Moka spoon - Cuiller à moka - Cucharita moka - Mokkalöffel
- 021 Cucchiaino thè
Tea spoon - Cuiller à café - Cucharita café - Kaffeelöffel
- 012 Forchetta frutta
Dessert fork - Fourchette à dessert - Tenedor postre - Dessertgabel

- 
- 039 Pala torta
Cake server
Pelle à gâteau
Pala tarta
Tortenschaufel
- 035 Cucchiaino bibita
Iced tea spoon - Cuiller à cocktail
Cuchara refresco - Cocktaillöffel
- 037 Paletta gelato
Ice cream spoon - Cuiller à glace
Cuchara helado - Eisschaufel
- 023 Cucchiaino zucchero
Sugar spoon - Cuiller à sucre
Cucharita azúcar - Zuckerlöffel
- 038 Forchetta dolce / ostriche
Cake / oyster fork - Fourchette à gâteau / huîtres
Tenedor lunch / ostras - Kuchben-Austerngabel
- 043 Spalmaburro manico cavo
Butter knife, hollow handle - Couteau à beurre, manche vide
Cuchillo mantequilla, mango bueco - Buttermesser
- 056 Coltello formaggio duro a due punte
Hard cheese knife, two prongs - Couteau à fromage à pâte dure, deux dents - Cuchillo queso de pasta dura, dos puntas
Hartkäsemesser mit 2 Spitzen
- 055 Coltello carne manico cavo
Steak knife, hollow handle - Couteau à viande, manche vide
Cuchillo carne, mango bueco - Filetmesser Hoblbeft
- 067 Cucchiaino salsa
Gourmet spoon
Cuiller gourmet
Cuchara gourmet
Soßenlöffel
- 042 Mestolino salsa
Sauce ladle
Louche à sauce
Cacillo salsa
Dressinglöffel
- 029 Forchetta servire insalata
Salad serving spoon
Cuiller à servir salade
Cucharón servir ensalada
Salatgabel
- 028 Cucchiaino servire insalata
Salad serving fork
Fourchette à servir salade
Tenedor servir ensalada
Salatlöffel
- 025 Mestolo
Soup ladle
Louche
Cazo sopa
Suppenkelle



Alpacca super argentata ...00



Acciaio argentato ...07



Acciaio ...05



Gold metal ...41



Copper metal ...40



Black metal ...42

GOLD, COPPER & BLACK METAL

METTERE IN TAVOLA UN GIOIELLO, UN CAPO-LAVORO...

... un' arte inconfondibile nel decorare la tavola con posate che la illuminano come veri e propri gioielli.

La novità di Broggi consiste in una finitura che dona alla posata una colorazione metallica di tre tonalità: ORO, RAME & METAL BLACK

E' possibile ottenere questa colorazione grazie all' applicazione della tecnologia PVD (già presente in settori come gli occhiali, le maniglie, accessori moda e tanti altri ancora) alle posate.

Dal punto di vista tecnico consiste nel deposito di un film metallico che garantisce:

- i colori non si alterano nel tempo
- resistenza ai solventi, acidi, alcalici e ai prodotti di uso domestico
- elevata resistenza all'usura, al graffio ed all'abrasione

Dal punto di vista decorativo dona alla posata

- una piacevole colorazione metallica
- un effetto brillante che non si usura nel tempo

Dal punto di vista chimico è garantito perché

- anallergico
- adatto al contatto con gli alimenti
- biocompatibile, ad impatto ambientale nullo

DECORATING THE TABLE WITH JEWELLERY....

An almost unimaginable art in decorating the table with cutlery, which illuminates like jewellery.

The Broggi new products are finished in a way that gives the cutlery a special metallic colouring: GOLD, COPPER, BLACK

It's possible to obtain this colouring thanks to the application of PVD technology to cutlery which has already been used in the sector on glasses, holders and fashion accessories.

From a technical point of view, it consists of a metallic film which guarantees:

- *High surface hardness;*
- *Colours that remain the same for many years*
- *Resistance to acids, solvents and domestic cleaning substances;*
- *High resistance to scratches, abrasions and wears.*

From a decorative point of view, it gives the cutlery:

- *a pleasant metallic colouring;*
- *a brilliant effect which lasts for years.*

From a chemical point of view, you can be assured that it's:

- *Anallergic;*
- *Suited for contact with the food;*
- *Environmentally friendly.*



STILETTO GOLD

acciaio inox 18/10
cod. 113.05.

gold
cod. 113.41.

copper
cod. 113.40.

black
cod. 113.42.





LUCE COPPER

acciaio inox 18/10
cod. 181.05.

gold
cod. 181.41.

copper
cod. 181.40.

black
cod. 181.42.





RAIL BLACK

acciaio inox 18/10
cod. 114.05.

gold
cod. 114.41.

copper
cod. 114.40.

black
cod. 114.42.





lunghezza posate (mm.)
cutlery length (mm.)

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











COD. 114 05 ..
COD. 114 07 ..

COD. 115 05 ..
COD. 115 07 ..

COD. 182 05 ..
COD. 182 07 ..

COD. 182 05 ..
COD. 182 07 ..

TIPOLOGIA			Mod. RAIL	Mod. 182 GAIA	Mod. 182 IMPULSO UNICO	Mod. 182 IMPULSO
001	Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>		206	222	192	207
002	Forchetta tavola <i>Table fork</i>		206	226	192	207
003	Cucchiaino brodo <i>Soup spoon</i>		175			177
005	Coltello tavola monoblocco <i>Table knife, solid handle</i>		235	251		235
009	Coltello tavola manico cavo <i>Table knife, hollow handle</i>					
01009	Coltello tavola m. cavo lama a spatola <i>Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade</i>					
011	Cucchiaino frutta <i>Dessert spoon</i>		185	202		192
012	Forchetta frutta <i>Dessert fork</i>		185	203		192
015	Coltello frutta monoblocco <i>Dessert knife, solid handle</i>		211	230	218	218
019	Coltello frutta manico cavo <i>Dessert knife, hollow handle</i>					
01019	Coltello frutta m. cavo lama a spatola <i>Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped blade</i>					
021	Cucchiaino the <i>Tea spoon</i>		144	150	145	145
022	Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>		133	119		108
023	Cucchiaino zucchero <i>Sugar spoon</i>					
025	Mestolo <i>Soup ladle</i>		304	297		305
026	Forchetta servire <i>Serving fork</i>		237	248		245
027	Cucchiaino servire <i>Serving spoon</i>		237	245		245
028	Cucchiaino servire insalata <i>Salad serving spoon</i>					
029	Forchetta servire insalata <i>Salad serving fork</i>					
031	Forchetta pesce <i>Fish fork</i>		185	201		185
032	Coltello pesce <i>Fish knife</i>		209	227		198
033	Forchetta servire pesce <i>Fish serving fork</i>					
034	Coltello servire pesce <i>Fish serving knife</i>					
035	Cucchiaino bibita <i>Iced tea spoon</i>					
037	Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i>					
038	Forchetta dolce <i>Cake fork</i>		146	165		144
039	Pala torta <i>Cake server</i>			270		265
042	Mestolino salsa <i>Sauce ladle</i>		165			165
043	Spalmaburro m. cavo <i>Butter knife, hollow handle</i>					
053	Spalmaburro monoblocco <i>Butter knife, solid handle</i>		165			175
055	Coltello carne manico cavo <i>Steak knife, hollow handle</i>					
059	Coltello carne monoblocco <i>Steak knife, solid handle</i>				218	218
061	Coltello trinciare <i>Carving knife</i>					
062	Forchetta trinciare <i>Carving fork</i>					
063	Forchetta lumache <i>Snail fork</i>					
064	Forchetta ostriche <i>Oyster fork</i>					
067	Cucchiaino salsa <i>Gourmet spoon</i>					192
220	Spatola burro <i>Butter spreader</i>					

							
<i>COD. 181 05 ..</i> <i>COD. 181 07 ..</i>	<i>COD. 113 05 ..</i> <i>COD. 113 07 ..</i>	<i>COD. 133 05 ..</i> <i>COD. 133 07 ..</i>	<i>COD. 122 05 ..</i> <i>COD. 122 07 ..</i>	<i>COD. 120 05 ..</i> <i>COD. 120 07 ..</i>	<i>COD. 010 05 ..</i> <i>COD. 010 07 ..</i>	<i>COD. 110 05 ..</i> <i>COD. 110 07 ..</i>	<i>COD. 125 05 ..</i> <i>COD. 125 07 ..</i>
Mod. 181 LUCE	Mod. 113 STILETTO	Mod. 133 VIP	Mod. 122 CITY	Mod. 120 METROPOLITAN	Mod. 10 SERBELLONI	Mod. 110 MEDICI	Mod. 125 RUBANS
206	210	199	196	202	207	207	206
205	205	198	199	201	207	205	208
181	179		173	179	176	175	172
225	235	221	241	230	237	237	235
			243	236	239	239	242
183	187	181	176	182	186	186	185
184	186	181	178	182	186	187	187
204	211	202	220	207	215	215	212
			220	207	215	215	218
143	146	148	133	142	140	141	138
108	115	120	104	106	117	118	109
			120	130			
298	306	282	307	322	290	296	310
237	241	239	230	262	228	227	238
238	236	240	227	259	226	225	236
			227		226		
			227		228		
185	182	181	199	201	183	182	184
204	198	194	211	217	201	202	209
					238		
					274		
			195	207		208	192
			131		143	140	
155	147	146	143	147	154	152	144
265	257	242	240	256	243	242	245
165	158	162	160	172	160	158	154
			172	160	163	163	162
175	165	169		170	171	171	171
			235	225	216	216	222
218					225	225	
							130
							142
183	187	181	176	182	186	186	185
					180		



lunghezza posate (mm.)
cutlery length (mm.)

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



COD. 164 05 ..
COD. 164 07 ..

Mod. 164
UNICO



COD. 164 05 ..
COD. 164 07 ..

Mod. 164
BAGUETTE



COD. 126 05 ..
COD. 126 07 ..

Mod. 126
DECO'











COD. 165 05 ..
COD. 165 07 ..

Mod. 165
PALIO

TIPOLOGIA

001	Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>		192	204	203	203
002	Forchetta tavola <i>Table fork</i>		192	204	203	204
003	Cucchiaino brodo <i>Soup spoon</i>			169	173	168
005	Coltello tavola monoblocco <i>Table knife, solid handle</i>			242		237
009	Coltello tavola manico cavo <i>Table knife, hollow handle</i>			243	244	243
01009	Coltello tavola m. cavo lama a spatola <i>Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade</i>			238		
011	Cucchiaino frutta <i>Dessert spoon</i>			178	182	178
012	Forchetta frutta <i>Dessert fork</i>			180	182	178
015	Coltello frutta monoblocco <i>Dessert knife, solid handle</i>		209	209		215
019	Coltello frutta manico cavo <i>Dessert knife, hollow handle</i>		219	219	219	219
01019	Coltello frutta m. cavo lama a spatola <i>Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped blade</i>			216		
021	Cucchiaino the <i>Tea spoon</i>		143	143	139	142
022	Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>			112	109	112
023	Cucchiaino zucchero <i>Sugar spoon</i>				122	
025	Mestolo <i>Soup ladle</i>			298	308	292
026	Forchetta servire <i>Serving fork</i>			238	233	240
027	Cucchiaino servire <i>Serving spoon</i>			236	233	236
028	Cucchiaino servire insalata <i>Salad serving spoon</i>					
029	Forchetta servire insalata <i>Salad serving fork</i>					
031	Forchetta pesce <i>Fish fork</i>			204	180	205
032	Coltello pesce <i>Fish knife</i>			208	200	209
033	Forchetta servire pesce <i>Fish serving fork</i>					230
034	Coltello servire pesce <i>Fish serving knife</i>					250
035	Cucchiaino bibita <i>Iced tea spoon</i>			206		207
037	Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i>			133		133
038	Forchetta dolce <i>Cake fork</i>			153	146	153
039	Pala torta <i>Cake server</i>			238	242	237
042	Mestolino salsa <i>Sauce ladle</i>			164	150	147
043	Spalmaburro m. cavo <i>Butter knife, hollow handle</i>			162	167	162
053	Spalmaburro monoblocco <i>Butter knife, solid handle</i>			166		166
055	Coltello carne manico cavo <i>Steak knife, hollow handle</i>		211	223	223	223
059	Coltello carne monoblocco <i>Steak knife, solid handle</i>		212	212		212
061	Coltello trinciare <i>Carving knife</i>					
062	Forchetta trinciare <i>Carving fork</i>					
063	Forchetta lumache <i>Snail fork</i>					156
064	Forchetta ostriche <i>Oyster fork</i>					155
067	Cucchiaino salsa <i>Gourmet spoon</i>			178	182	178
220	Spatola burro <i>Butter spreader</i>					156

							
COD. 132 05 .. COD. 132 07 ..	COD. 123 05 .. COD. 123 07 ..	COD. 158 05 .. COD. 158 07 ..	COD. 143 05 .. COD. 143 07 ..	COD. 194 05 ..	COD. 180 05 .. COD. 180 07 ..	COD. 180.28 .. COD. 180.38 ..	COD. 069 05 .. COD. 069 07 ..
Mod. 132 EVENTO	Mod. 123 FILET	Mod. 158 RIALTO	Mod. 143 ROYAL	Mod. DAKAR	Mod. ALI BABÀ	Mod. ALI BABÀ DORATO - PARZIALMENTE DORATO	Mod. 69 BRERA
203	207	203	203	205	207	207	199
208	207	205	205	207	207	207	199
	173	178	173				
226	242	235	226		230	230	216
	245	242	234	230			
172	187	180	179				178
178	188	180	179	197			181
202	216	212	205				201
	220	219	216	218			
132	140	143	143	149	145	145	131
115	110	112	112	134			115
	115						
306	310	300	295	224			305
234	239	240	240	219			223
227	237	236	236	219			225
	206						
	205						
178	187	181	205				180
194	209	185	209				205
	240						240
	260						268
	192	206	193				215
	133	133	133				142
148	145	153	153	151			176
235	241	237	237	244			260
145	152	152	158				152
	160	162	164				
166	171	172	171				
	224	212	217				
212							
							130
172	187	180	179				181



■ **VASELLAME SALA - LINEA CLASSICA - Alpacca super argentata**

HOLLOWWARE - CLASSICA LINE - Electro plated nickel silver (EPNS)

VAISSELLE - LIGNE CLASSICA - Maillechort argenté

VAJILLA - LÍNEA CLASSICA - Alpacca plateada

ACCESSOIRES - FORM CLASSICA - Alpacca versilbert



Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

CAFFETTIERA AMBASCIATA

*Ambasciata coffee pot
Cafetière Ambasciata
Cafetera Ambasciata
Kaffeekanne Ambasciata*

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



TEIERA AMBASCIATA

*Ambasciata tea pot
Tbéière Ambasciata
Tetera Ambasciata
Teekanne Ambasciata*

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



CREMIERA / LATTIERA AMBASCIATA

*Ambasciata creamer - milk pot
Crémier - pot à lait Ambasciata
Jarrita de leche - lechera Ambasciata
Milchkanne Ambasciata*

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



ZUCCHERIERA AMBASCIATA

*Ambasciata sugar bowl
Sucrier Ambasciata
Azucarero Ambasciata
Zuckerdose Ambasciata*

	Gr.	Oz.
310 00 04 503	200	7,05



PASSATHE CON COPPETTA

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

	Cm.	In.
301 07 91 724	7,5	3



BROCCA ACQUA

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Eiswasserkrug

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



PORTASALATINI/ZUCCHERO

Cocktail snack / sugar dish
Porte-biscuits salés / sucrier
Entremesera / azucarero
Salzgebäckschale / Zuckerdose

		Ø Cm.	Ø In.
310 00 04 524	3 comp. 3 dish	8,5	3,3/8
310 00 41 508	4 comp. 4 dish	8,5	3,3/8



310 09 04 564 Coppetta vetro - Glass bowl





Classica

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver*

SAMOVAR

*Samovar
Samovar
Samovar
Samovar*

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



PORTAZUCCHERO CON COPERCHI

*Sugar set with covers
Sucrier avec couvercles
Azucarero con tapas
Zuckerdose mit Deckel*

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



PORTAMARMELLATA

Marmelade dish
Porte-confiture
Dispensador de mermelada
Konfitüreschale

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



ALZATINA PICCOLA PASTICCERIA

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Porta pasteles
Petits-Fours Ständer

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



BARELLA PER DOLCI

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

	Cm.	In.
310 00 41 573	22X16	8,5/8X6,1/4



ALZATA TORTA

Cake stand
Presentoir à gâteaux
Presentación tartas
Tortenplatte

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 42 526	32	12,5/8





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

ALZATA FRUTTA

*Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obständer*

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



ALZATA FRUTTA 2-3-4 PIANI

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

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



ALZATA FRUTTA

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obständer

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



OLIERA 2 POSTI

Oil & vinegar cruet, 2 piece
Ménage, 2 pièces
Servicio de mesa, 2 piezas
Essig - Ölgestell, 2-tlg

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



OLIERA 2 POSTI LUNA

Luna oil & vinegar cruet, 2 piece
Ménage Luna, 2 pièces
Servicio de mesa Luna, 2 piezas
Luna Essig - Ölstände, 2-tlg

	Ø Cm.	Ø In.
310 02 11 526	20	7,7/8



MENAGERE 4 POSTI LUNA

Luna oil & vinegar cruet, 4 piece
Ménage Luna, 4 pièces
Servicio de mesa Luna, 4 piezas
Luna Essig - Ölstände, 4-tlg

	Ø Cm.	Ø In.
310 02 11 521	20	7,7/8





Classica

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver*

MACINAPEPE MAXI

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

310 00 12 524

H. Cm.
15

H. In.
6



SPARGISALE - SPARGIPEPE - PORTASTUZZICADENTI

*Salt shaker - Pepper shaker - Toothpick holder
Salière - Poivrier - Porte cure-dents
Salero - Pimentero - Palillero
Pfefferstreuer - Salzstreuer - Zahnstocherträger*

		H. Cm.	H. In.
①	310 00 12 545 Spargipepe Pepper shaker	9,5	3,3/4
②	310 00 12 546 Spargisale Salt shaker	9,5	3,3/4
③	310 00 11 531 Portastuzzicadenti Toothpick holder	7	2,3/4



MACINAPEPE E MACINASALE IN CRISTALLO ARGENTATI

*Pepper mill and salt mill, crystal, EPSS
Moulin à poivre et moulin à sel en cristal argentés
Molinillo pimienta y molinillo sal de cristal plateados
Pfeffermühle und Salzühle, Kristall, versilbert*

		H. Cm.	H. In.
①	305 02 12 560 Macinasale - Salt mill	14,5	5,3/4
	305 02 12 561 Macinapepe Pepper mill	14,5	5,3/4
②	305 02 12 602 Macinasale mignon Salt mill, mignon	7	2,3/4
	305 02 12 603 Macinapepe mignon Pepper mill, mignon	7	2,3/4



MACINAPEPE IN LEGNO

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

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



COPPA MULTIUSO / LAVADITA

Bowl, multipurpose / Fingerbowl
Coupe multi-usage / Rince-doigts
Copa multiuso / Lavadedos
Universalschale / Fingerschale

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 43 528	12,5	5



COPPA COCKTAIL SCAMPI

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

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 43 519	11	4,3/8





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

FORMAGGIERA

*Grated-cheese holder
Ravier à parmesan
Quesera
Käsedose*

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



FORMAGGIERA CON MANICO LUNA E SOTTOCOPPA PER FORMAGGIERA

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

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 13 510	9	3,1/2
Con manico With handle		

310 02 22 629	13	5,1/8
Sottocoppa - Underliner		



FORMAGGIERA E SOTTOCOPPA PER FORMAGGIERA

*Grated-cheese holder and underliner
Ravier à parmesan et dessous de coupe
Quesera y platito posacopa
Käsedose und Käsedoseuntersatz*

	Ø Cm.	Ø In.
310 02 13 513	9	3,1/2

310 02 22 629	13	5,1/8
Sottocoppa - Underliner		



MOSTARDIERA

Mustard pot
Moutardier
Mostacera
Senftopf

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 41 535	6	2,3/8



SALSIERA

Sauce boat
Saucière
Salsera
Sauciere

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



CESTINO PANE CON PIEDE

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

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





Classica

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver*

PORTABURRO CON COPERCHIO E GRIGLIA

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

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 09 506	11	4,3/8 (Complete)
Completa - Complete		

- ① 310 00 15 785 Coperchio - Cover
- ② 305 07 72 502 Griglia - Grid
- ③ 310 00 09 554 Corpo con manici - Bowl with handles



CESTINO PANE A FILO

*Bread basket, wire
Corbeille à pain tressé
Cesta pan de malla
Drabtbrotkorb*

	Cm.	In.
310 07 24 520	18x25x6,5	7x9,7/8,x2,1/2



VASETTO PORTAFIORI

*Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase*

	H. Cm.	H. In.
310 00 19 506	18	7



LAMPADA DA TAVOLO

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

	H. Cm.	H. In.
① 310 00 17 502	18	7
② 310 00 17 509 Portacera a spinta - Candle holder		
③ 310 00 17 513 Combustibile liquido bianco - White liquid fuel		
310 09 17 505 Ricambio cristallo - Spare crystal part		
310 31 81 655 Candela - Candle		



PORTANUMERO DA TAVOLA

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

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



TAVOLETTA SERIGRAFATA IN PLASTICA

Small plate, plastic
Etiquette en plastique
Etiqueta de plástico
Plastikplakette mit Serigraphie

	Cm.	In.
305 12 19 525	12x18	4,3/4x7



NUMERO TAVOLA CON LINGUETTA

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

	Cm.	In.
310 00 19 527	11x7	4,3/8x2,3/4





Classica

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver*

PORTATOVAGLIOLI

*Napkin holder
Porte-serviettes
Servilletero
Serviettenbälter*

	Cm.	In.
310 00 71 525	5	2



PORTATOVAGLIOLI

*Napkin holder
Porte-serviettes
Servilletero
Serviettenbälter*

	Cm.	In.
310 02 71 945	19x19	7,1/2x7,1/2



LEGATOVAGLIOLO

*Napkin ring
Anneau porte-serviettes
Servilletero redondo
Serviettenring*

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



PORTAUOVO

*Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher*

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



PIATTINO PANE

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	Ø Cm.	Ø In.
① 310 00 22 674 Decoro inglese - English decoration	15	6
② 310 00 23 764 Decoro Rubans - Rubans decoration	16	6,1/4
③ 310 00 22 680 Decoro Impero - Impero decoration	16	6,1/4



PORTATOAST IN FILO (ACCIAIO ARGENTATO)

Toast rack, silver-plated steel wire
Porte-toasts en fil d'acier argenté
Portatostadas en hilo de acero plateado
Toastständer

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
V01 07 71 195	19,5	16	7,1/2	6,1/4



RACCOGLIBRICIOLE A PALA

Crumb sweeper
Pelle ramasse-miettes
Pala recogemigas
Krümelsammler

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





Classica

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver*

PIATTO PRESENTAZIONE DECORO RUBANS

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

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 25 525	32	12,5/8



PIATTO PRESENTAZIONE DECORO IMPERO

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

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 25 515	32	12,5/8



PIATTO PRESENTAZIONE DECORO INGLESE

Show plate, stainless steel, English decoration

Plat de présentation, décor anglais

Plato de presentación, decoración inglesa

Platzteller - Dekor English

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 25 518	32,5	12,3/4
517	30	11,3/4



PIATTO PRESENTAZIONE DECORO BAROCCO

Show plate, Baroque decoration

Plat de présentation, décor Baroque

Plato de presentación, decoración Barroca

Platzteller - Dekor Barock

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 25 512	30	11,3/4





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

SECCHIO SPUMANTE OVALE 2 BOTTIGLIE

Champagne bucket - oval, 2 bottle

Seau à champagne oval, 2 bouteilles

Cubo champán oval, 2 botellas

Ovalweinkühler, 2 Flaschen

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



SECCHIELLO GHIACCIO E SECCHIO SPUMANTE CON POMOLI

Ice bucket and champagne bucket with knobs

Seau à glace et seau à champagne avec poignées

Cubo hielo y cubo champán con pomos

Eis / Sektkühler

	Ø Cm.	Ø In.
① 310 00 20 524	12	4,3/4
② 310 00 20 515	20	7,7/8



SECCHIELLO GHIACCIO E SECCHIO SPUMANTE CON ANELLI

Ice bucket and champagne bucket with rings

Seau à glace et seau à champagne à anneaux

Cubo hielo y cubo champán con anillos

Eis / Sektkühler

	Ø Cm.	Ø In.
① 310 00 20 522	12	4,3/4
② 310 00 20 512	20	7,7/8



SECCHIO CHAMPAGNE MEDICI

Medici Champagne bucket
Seau à champagne Medici
Cubo champán Medici
Weinkübler Medici

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



SUPPORTO SECCHIO SPUMANTE

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para cubo champán
Weinküblerständer

	H. Cm.	H. In.
① 310 00 20 519 Tondo - Round	68	26,3/4
② 310 00 20 520 Ovale - Oval	67	26,3/8



VERSAVINO A FILO

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

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



VERSAVINO

Red wine holder
Porte-bouteille
Portabotella
Rotweinwiege

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





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

GLACETTE

*Bottle cooler - Rafrâchisseur à bouteille
Enfriador de botella - Weinkühler*

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



DECANTER VETRO

*Decanter, glass
Décanteur en verre
Decantador de cristal
DekantierKaraffe*

	Lt.	Oz.
407 93 00 057	1	35



PORTADECANTER IN ACCIAIO

*Decanter stand, stainless steel
Support pour décanteur en acier inoxydable
Soporte para decantador en acero inoxidable
DekantierKaraffeständer, Edelmetall*

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



SCALDABRANDY

*Brandy warmer
Réchaud à brandy
Calentador para brandy
Brandywärmer*

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



COPPA PUNCH IN ACCIAIO ARGENTATO

Punch bowl, electro-plated stainless steel (EPSS)

Bol à punch en acier argentié

Copa punch en acero plateado

Punchschale, versilbert

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 43 570	40	15,3/4



LEGUMIERA

Vegetable dish

Légumier

Legumbreva

Gemüschüssel

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

Coperchio - Cover

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



ZUPPIERA

Soup tureen

Soupière

Sopera

Suppenschiessel

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

Coperchio - Cover

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



PADELLA FLAMBÉ

Flambé pan

Poêle à flamber

Sartén para flambear

Flambierpfanne

	Ø Cm.	Ø In.
305 07 72 542	26	10,1/4
543	30	11,3/4





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

FORNELLO FLAMBÉ A GAS

Flambé burner, gas

Réchaud à flamber, gaz

Hornillo para flambear, gas

Flambierrechaud, Gaskocher

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



ACCESSORI

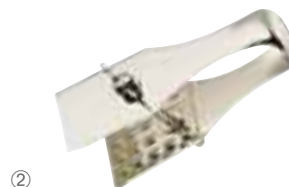
Accessories

Accessoires

Accesorios

Accessoires

	Cm.	In.
① 310 00 71 521 Grattugia formaggio Cheese grater Râpe à fromage Rallador Reibeisen	24	9,1/2
② 310 00 81 530 Molla formaggio parmigiano Cheese tongs Pince à fromage Pinzas para queso Käsezange	13	5,1/8
③ 310 00 91 517 Tagliatartufi maxi Truffle cutter, maxi Coupe-truffles maxi Cortatrufas maxi Trüffelschneider, Maxi	25	9,7/8



ACCESSORI BAR

Bar accessories
Accessoires bar
Accesorios bar
Bar Accessoires

① 305 02 81 574

Tappo champagne - Champagne bottle stopper
Bouchon de champagne - Tapón para champán
Champagnerstöpsel

Ø Cm. Ø In.

② 310 00 71 518

8 3,1/8

Taste-vin con catenella - Taste-vin with chain
Taste-vin avec chaînette - Catavinos con cadena
Taste-vin mit Kette

③ 305 02 71 686

Cavatappi - Corkscrew - Tire-bouchon
Sacacorchos - Korkenzieher



SERVITORE PER THÈ / PASTICCERIA

Dessert stand
Support pour service à thé
Soporte para servicio de te
Tee/Kuchenstander

Ø Cm. H. Cm. Ø In. H. In.

Con pomolo per piatti
With knob for dishes

Ø cm. 25 - 28

301 07 42 529 29 42 11,1/2 16,1/2

Ø cm. 20 - 24

301 07 42 533 25 38 9,7/8 15

Senza pomolo per piatti
Without knob for dishes

Ø cm. 25 - 28

301 07 42 573 29 39 11,1/2 15,3/8

Ø cm. 20 - 24

301 07 42 572 25 35 9,7/8 13,3/4





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

PIATTO OVALE BORDO RIVOLTATO

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



	Cm.	In.
310 00 22 580	25x17	9,7/8x6,3/4
582	29x20	11,1/2x7,7/8
584	34x23	13,3/8x9
586	38x26	15x10,1/4
587	44x29	17,3/8x11,1/2
589	48x33	19,x13
591	59x40	23,1/4x15,3/4



PIATTO TONDO BORDO RIVOLTATO

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



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



VASSOIO TONDO

*Tray, round
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund*

	Ø Cm.	Ø In.
310 02 23 542	30	11,3/4
543	33	13
544	43	17



VASSOIO TONDO BORDO INGLESE

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

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



VASSOIO OVALE BORDO INGLESE

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



	Cm.	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 757	39x29	15,3/8x11,1/2
759	46x36	18,1/8x14,1/8
777	55x43	21,5/8x17
Con manici - With handles		
310 00 23 778	39x29	15,3/8x11,1/2
779	46x36	18,1/8x14,1/8
780	55x43	21,5/8x17

VASSOIO RETTANGOLARE BORDO INGLESE

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

	Cm.	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 760	37x27	14,1/2x10,5/8
762	46x36	18,1/8x14,1/8
781	55x41	21,5/8x16,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 782	37x27	14,1/2x10,5/8
783	46x36	18,1/8x14,1/8
784	55x41	21,5/8x16,1/8



VASSOIO RENDIRESTO BORDO INGLESE

Small change tray
 Plateau porte-monnaie
 Bandeja portamoneda
 Geldplatte

	Cm.	In.
310 00 23 798	26X14	10,1/4 x 5,1/2





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

PIATTO OVALE BORDO RINFORZATO

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



	Cm.	In.
310 00 22 594	27x18	10,5/8 x7
595	33x22	13x8,5/8
597	38x25,5	15x10
600	44x29,5	17,3/8x11,5/8
603	49x32,5	19,1/4x12,3/4
609	60x40	23,5/8x15,3/4



PIATTO PESCE BORDO RINFORZATO

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



	Cm.	In.
310 00 22 611	60x25	23,5/8x9,7/8
613	70x29	27,1/2x11,1/2
615	90x35	35,3/8x13,3/4



PIATTO TONDO BORDO RINFORZATO

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



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



VASSOIO RETTANGOLARE SERIE MARINA

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



	Cm.	In.
310 00 23 552	37x25	14,1/2x9,7/8
553	43x32	17x12,5/8
554	47x36	18,1/2x14,1/8
555	52x40	20,1/2x15,3/4
556	62x48	24,3/8x19



VASSOIO RETTANGOLARE SERIE MARINA CON MANIGLIE

Marina rectangular tray, with handles
Plateau rectangulaire Marina avec poignées
Bandeja rectangular Marina con asas
Tablett mit Griff, Marina



	Cm.	In.
310 00 23 547	37x25	14,1/2x9,7/8
548	43x32	17x12,5/8
549	47x36	18,1/2x14,1/8
550	52x40	20,1/2x15,3/4



310 00 23 551	62x48	24,3/8x19
---------------	-------	-----------



CLOCHE IN ACCIAIO ARGENTATO

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

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





Classica

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

CANDELIERE BASSO 1 LUCE AMBASCIATA

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

	H. Cm.	H. In.
310 00 18 545	23	9



CANDELIERE BASSO 3 / 5 LUCI AMBASCIATA

*Ambasciata candelabrum, short, 3/5 light
Candélabre Ambasciata bas, 3/5 lumières
Candelabro Ambasciata bajo, 3/5 luces
Leuchter Ambasciata, klein, 3/5-armig*

	H. Cm.	H. In.
310 00 18 546 (3)	36	14,1/8
547 (5)	36	14,1/8



CANDELIERE 1 / 3 / 5 LUCI

*Candlestick / Candelabrum 1/3/5 light
Flambeau / candélabre 1/3/5 lumières
Candelero / candelabro 1/3/5 luces
Leuchter 1/3/5-armig*

	H. Cm.	H. In.
310 00 18 510 (1)	21	8,1/4
512 (1)	7	2,3/4
539 (1)	25	9,7/8
508 (3)	40	15,3/4
509 (5)	40	15,3/4



CANDELIERE 5 LUCI AMBASCIATA

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

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



CANDELIERE 11 / 13 LUCI AMBASCIATA

Candelabrum Ambasciata, 11/13 light
Candélabre Ambasciata, 11/13 lumières
Candelabro Ambasciata, 11/13 luces
Leuchter Ambasciata, 11/13-armig

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





■ **VASELLAME LINEA RUBANS - Alpaca super argentata**

HOLLOWWARE RUBANS LINE - Electro plated nickel silver

VAISSELLE LIGNE RUBANS - Maillechort argenté

VAJILLA LÍNEA RUBANS - Alpaca plateada

ACCESSOIRES FORM RUBANS - Alpaca versilbert



Rubans

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

CAFFETTIERA RUBANS CON BECCUCCIO

*Rubans coffee pot with spout
Cafetière Rubans avec bec
Cafetera Rubans con pico
Kaffeekanne Rubans - mit Schnäbelchen*

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



CAFFETTIERA RUBANS CON NASELLO

*Rubans coffee pot with short spout
Cafetière Rubans avec bec court
Cafetera Rubans con pico corto
Kaffeekanne Rubans*

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



TEIERA RUBANS CON BECCUCCIO

*Rubans tea pot with spout
Theière Rubans avec bec
Tetera Rubans con pico
Teekanne Rubans - mit Schnäbelchen*

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



TEIERA RUBANS CON NASELLO

*Rubans tea pot with short spout
Theière Rubans avec bec court
Tetera Rubans con pico corto
Teekanne Rubans*

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



CREMIERA / LATTIERA RUBANS

Rubans creamer / Milk pot
Crémier / Pot à lait Rubans
Jarrita de leche / Lechera Rubans
Gießler / Milchkanne Rubans

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



ZUCCHERIERA RUBANS

Rubans sugar bowl
Sucrier Rubans
Azucarero Rubans
Zuckerdose Rubans

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



PORTASALATINI / ZUCCHERO RUBANS

Rubans cocktail snacks / Sugar dish
Porte-biscuits salés / Sucrier Rubans
Entremesera / Azucarero Rubans
Salzgebäckschale / Zuckerdose Rubans

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

310 09 04 564 Coppetta vetro - Glass bowl



PORTAMARMELLATA CON ANELLO RUBANS

Rubans marmelade dish with ring
Porte-confiture Rubans avec anneau
Dispensador de mermelada Rubans con anillo
Konfitüreschale Rubans

	H. Cm.	H. In.
① 305 07 09 541	20	7,7/8
② 310 00 09 555	17	6,3/4





Rubans

*alpacca super argentata
electro-plated nickel silver*

SERVIZIO CAVIALE RUBANS

*Rubans caviar service set
Service à caviar Rubans
Servicio de caviar Rubans
Kaviar-Set Rubans*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
310 00 42 588	16	9,5	6,1/4	3,3/4

**Per contenitori standard
For standard containers**

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
310 00 42 591	16	9,5	6,1/4	3,3/4

**Con coppa in cristallo
With crystal bowl**



CESTINO PANE RUBANS

*Rubans Bread basket
Corbeille à pain Rubans
Cesta pan Rubans
Brotkorb Rubans*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
310 00 24 539	19	8	7,1/2	3,1/8
543	23	8	9	3,1/8



FRUTTIERA RUBANS

*Rubans fruit bowl
Coupe à fruits Rubans
Frutero Rubans
Fruchtschale Rubans*

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 42 575	22	8,5/8



VASSOIO TONDO RUBANS

Rubans tray, round
Plateau rond Rubans
Bandeja redonda Rubans
Tablett Rubans, rund

	Ø Cm. est.	Ø In. est.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 734	37	14,1/2
735	48	19
Con manici - With handles		
310 00 23 746	37	14,1/2
747	48	19



VASSOIO OVALE RUBANS

Rubans tray, oval
Plateau oval Rubans
Bandeja oval Rubans
Tablett Rubans, oval

	Cm.	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 748	40x28	15,3/4 x 11
750	50x36	19,3/4 x 14,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 749	40x28	15,3/4 x 11
751	50x36	19,3/4 x 14,1/8

VASSOIO RETTANGOLARE RUBANS

Rubans tray, rectangular - Plateau rectangulaire Rubans
Bandeja rectangular Rubans - Tablett Rubans, rechteckig

	Cm.	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 745	40x30	15,3/4 x 11,3/4
744	55x41	21,5/8x 16,1/8
743	64x43,5	25,1/4 x 17,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 753	40x30	15,3/4 x 11,3/4
752	55x41	21,5/8x 16,1/8
736	64x43,5	25,1/4 x 17,1/8



VASSOINETTO PORTA CONTO RUBANS

Rubans tip tray
Plateau porte-addition Rubans
Bandeja para cuentas Rubans
Geld / Rechnungstablett Rubans

	Cm.	In.
310 00 23 754	26x16	10,1/4x6,1/4





Rubans

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver*

SECCHIO GHIACCIO E SECCHIO SPUMANTE 1/2 BOTTIGLIE RUBANS

*Rubans ice bucket and champagne bucket, 1/2 bottle
Seau à glace et seau à champagne Rubans, 1/2 bouteilles
Cubo hielo y cubo champán Rubans, 1/2 botellas
Eis / Sektkübler 1/2 Flaschen Rubans*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
(1 bottiglia - 1 bottle) 310 00 20 645	18	23	7	9
(2 bottiglie - 2 bottle) 310 00 20 558	21	22,5	8,1/4	8,7/8



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

SECCHIO GHIACCIO TERMICO / SORBETTIERA CON COPERCHIO RUBANS

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

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



SUPPORTO SECCHIO SPUMANTE RUBANS

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

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



COPPA PUNCH CON MANICI RUBANS

Punch bowl with Rubans handles
Bol à punch avec poignées Rubans
Copa punch con asas Rubans
Punchschale mit Griff Rubans

	Ø Cm.	Lt.	Ø In.	Oz.
310 00 43 602	50	20	19,3/4	700



CLOCHE RUBANS (ACCIAIO ARGENTATO)

Rubans dome cover, electro-plated stainless steel
Cloche Rubans en acier argenté
Cúpula Rubans en acero plateado
Cloche Rubans - versilbert

	Ø Cm.	intØ Cm.	est.	Ø In.	int. Ø In.	est.
310 07 53 591	18	20,5		7		8
592	22	24		8,5/8		9,1/2
593	24	26		9,1/2		10,1/4
594	28	30		11		11,3/4
595	30	32		11,3/4		12,5/8



LEGATOVAGLILOLO RUBANS

Rubans napkin ring
Anneau porte-serviettes Rubans
Servilletero redondo Rubans
Serviettenring Rubans

	Cm.	In.
310 00 81 644	5	2



PORTATOASTS RUBANS

Rubans toast rack
Porte-toasts Rubans
Portatostadas Rubans
Toastständer Rubans

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
310 00 71 883	16	13	6,1/4	5,1/8





Rubans

*alpaca super argentata
electro-plated nickel silver*

CESTINO PANE GALLERY

*Gallery bread basket
Corbeille à pain Gallery
Cesta pan Gallery
Brotkorb Gallery*

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 24 548	19	7,1/2
547	23	9



VASSOIO CON PORTABUSTINE RUBANS/GALLERY

*Tray with sugar-bag holders Rubans / Gallery
Plateau avec sucriers Rubans / Gallery
Bandeja con azucareros Rubans / Gallery
Tablett mit Zuckerbehälter, Rubans/Gallery*

	Cm.	In.
310 00 04 575	26x16	10,1/4x6,1/4



PORTABUSTINE GALLERY

*Gallery sugar-bag holder, rectangular
Sucrier rectangulaire Gallery
Azucarero rectangular Gallery
Zuckerbehälter*

	Cm.	In.
310 00 41 571	9x7	3,1/2x2,3/4



PORTABOTTIGLIA ACQUA / PORTAGRISSINI GALLERY

Gallery water bottle / bread stick holder
 Porte-bouteille d'eau / gressins Gallery
 Portabotella de agua / palillos Gallery Flaschel/
 Weissbrotstangenständer

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
310 00 42 557	10	13,5	4	5,3/8



SOTTOBOTTIGLIA GALLERY

Gallery bottle coaster
 Sous-bouteille Gallery
 Posa botella Gallery
 Flaschenuntersatz

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
316 02 21 529	10	4,5	4	1,3/4



LAMPADA DA TAVOLO GALLERY

Gallery candle lamp
 Lampe à bougie Gallery
 Lámpara de vela
 Windlicht mit Kristall Gallery

	H. Cm.	H. In.
① 310 00 17 508	18	7
② 310 00 17 509	Portacera a spinta - Candle holder	
③ 310 00 17 513	Combustibile liquido bianco - White liquid fuel	
310 09 17 505	Ricambio cristallo - Spare crystal part	
310 31 81 655	Candela - Candle	



CIOTOLA '700

Bowl, 1700 style
 Bol style dix-huitième siècle
 Copa estilo siglo dieciocho
 Schale '700

	Ø Cm.	Ø In.
232 02 43 008	8	3,1/8
010	10	4
013	13	5,1/8
015	15	6
018	18	7,1/8
022	22	8,5/8
027	27	10,5/8





■ **VASELLAME LINEA ISEO - Acciaio / Acciaio argentato**

HOLLOWWARE ISEO LINE - Stainless steel / Electro-plated stainless steel (EPSS)

VAISSELLE LIGNE ISEO - Acier / Acier argenté

VAJILLA LÍNEA ISEO - Acero / Acero plateado

ACCESSOIRES FORM ISEO - Edelmetall / Edelmetall versilbert



Iseo

*acciaio inossidabile
stainless steel*

CAFFETTIERA VENETO

*Veneto coffee pot
Cafetière Veneto
Cafetera Veneto
Kaffeekanne Veneto*

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



TEIERA VENETO

*Veneto tea pot
Tbeière Veneto
Tetera Veneto
Teekanne Veneto*

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



ZUCCHERIERA CON COPERCHIO E MANICI VENETO

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

	Gr.	Oz.
Senza manici - Without handles		
305 05 04 574	180	2
Con manici - With handles		
305 05 04 572	250	8,75
573	360	12,6



CREMIERA / LATTIERA / BROCCA ACQUA VENETO

*Veneto creamer / Milk pot / Water pitcher - Crémier / Pot à lait / Carafe à eau Veneto
Jarrita de leche / Lecbera / Jarra agua Veneto - Gießler / Wasserkrug Veneto*

	Lt.	Oz.
305 05 03 598	0,15	5
599	0,35	12
600	0,60	21
601	0,90	31,5
602	1,50	53
604	2,00	70
Brocca acqua - Water pitcher		
	Lt.	Oz.
305 05 08 527	1,50	53
530	2,00	70



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 305 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CREMIERA / LATTIERA ISEO

Iseo Creamer / Milk pot
Crémier / Pot à lait Iseo
Jarrita de leche / Lechera Iseo
Milchkanne Iseo

	Lt.	Oz.
305 05 03 565	0,15	5
566	0,35	12
567	0,60	21
568	0,90	31,5
569	1,50	53
605	2,00	70



CAFFETTIERA ISEO

Iseo coffee pot
Cafetière Iseo
Cafetera Iseo
Kaffeekanne Iseo

	Lt.	Oz.
305 05 01 545	0,35	12
546	0,60	21
547	0,90	31,5
548	1,50	53
598	2,00	70



TEIERA ISEO

Iseo tea pot
Tbeière Iseo
Tetera Iseo
Teekanne Iseo

	Lt.	Oz.
305 05 02 540	0,35	12
541	0,55	19
542	0,88	31,5



BROCCA ACQUA ISEO

Iseo water pitcher
Carafe à eau Iseo
Jarra agua Iseo
Wasserkrug Iseo

	Lt.	Oz.
305 05 08 505	1,50	53
531	2,00	70





Iseo

*acciaio inossidabile
stainless steel*

CARAFFA TERMICA ISEO

Iseo insulated beverage server

Pot isotherme Iseo

Jarra térmica Iseo

Termische Karaffe Iseo

	Lt.	Oz.
305 05 08 540	0,50	18
541	0,80	27
542	1,50	53



ZUCCHERIERA ISEO

Iseo sugar bowl

Sucrier Iseo

Azucarero Iseo

Zuckerdose Iseo

	Gr.	Oz.
Senza manici - Without handles		
① 305 05 04 548	180	6,3
Con manici - With handles		
② 305 05 04 549	250	8,75
550	360	12,6



CARAFFA TERMICA

Insulated beverage server

Pot isotherme

Jarra térmica

Termische Karaffe

	Lt.	Oz.
V01 05 08 T06	0,60	21
T10	1,00	35
T15	1,50	53



CAFFETTIERA IMPERIAL

Imperial coffee pot
Cafetière Imperial
Cafetera Imperial
Kaffeekanne Imperial

	Lt.	Oz.
V01 05 01 035	0,35	12
060	0,60	21
100	1,00	35
150	1,50	53
200	2,00	70



TEIERA IMPERIAL

Imperial tea pot
Tbèière Imperial
Tetera Imperial
Teekanne Imperial

	Lt.	Oz.
V01 05 02 035	0,35	12
060	0,60	21
100	1,00	35
130	1,30	47



CREMIERA IMPERIAL

Imperial creamer
Crémier Imperial
Jarrita de leche Imperial
Milchgießer Imperial

	Lt.	Oz.
V01 05 03 015	0,15	5



LATTIERA IMPERIAL

Imperial milk pot
Pot à lait Imperial
Lechera Imperial
Milchkanne Imperial

	Lt.	Oz.
V01 05 03 035	0,35	12
060	0,60	21
100	1,00	35





Iseo

*acciaio inossidabile
stainless steel*

BROCCA ACQUA IMPERIAL

*Imperial water pitcher
Carafe à eau Imperial
Jarra agua Imperial
Wasserkrug Imperial*

	Lt.	Oz.
V01 05 08 150	1,50	53
200	2,00	70



ZUCCHERIERA CON COPERCHIO IMPERIAL

*Imperial sugar bowl with cover
Sucrier avec couvercle Imperial
Azucarero con tapa Imperial
Zuckerdose mit Deckel Imperial*

	Gr.	Oz.
Senza manici Without handles	200	7
V01 05 04 200		

	Gr.	Oz.
Con manici With handles	280	10
V01 05 04 280		



PORTACANNUCCE IMPERIAL

*Imperial straw holder
Porte-pailles Imperial
Portapajitas Imperial
Trinkhalmehälter Imperial*

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



PORTACUCCHIAINI IMPERIAL

*Imperial spoon holder
Porte-cuillers Imperial
Portacucharitas Imperial
Löffelbehälter Imperial*

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



PORTASALATINI

Cocktail snack dish
Porte-biscuits salés
Entremesera
Salzgebäckschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 41 554	8,5	3,3/8
3 comparti - 3 dish		

305 05 41 556	8,5	3,3/8
4 comparti - 4 dish		

310 09 04 564 Coppetta vetro - Glass bowl



ALZATINA PICCOLA PASTICCERIA

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Porta pasteles
Petits-Fours-Ständer

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



ALZATA PICCOLA PASTICCERIA 2/3 PIANI

Petits fours stand, 2/3 tier
Plat à petits fours sur pied, 2/3 étages
Porta pasteles, 2/3 pisos
Petits-Fours-Ständer, 2/3 stufig

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
305 05 41 516	16-22	24	6,1/4-8,5/8	9,1/2
2 piani - 2 tier				



305 05 41 517	16-22-26	39	6,1/4-8,5/8-10,1/4	15,3/8
3 piani - 3 tier				





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

PORTAMARMELLATA CON VASO FIORI

Marmelade dish with flower vase
Porte-confiture avec vase à fleurs
Dispensador de mermelada con florero
Konfitüreschale mit Blumenvase

	H. Cm.	H. In.
① 305 05 09 511 5 compartì - 5 dish	21,5	8,1/2
② 305 05 09 530 3 compartì - 5 dish	14	5,1/2



ALZATA TORTA

Cake stand
Presentoir à gateaux
Presentación tartas
Tortenplatte

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



ALZATA FRUTTA

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

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



FRUTTIERA

Fruit bowl
Coupe à fruits
Frutero
Fruchtschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 24 526	22	8,5/8
518	29	11,1/2
527	36,5	14,3/8



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
 Cod. 305 07 acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

ALZATA FRUTTA 3 PIANI

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

	H. Cm.	H. In.
305 05 42 523	50	19,3/4



ALZATA TORTA NUZIALE

Wedding cake stand
Presentoir à gâteaux de mariage
Porta tarta nupcial
Hochzeitstortenplatte

	H. Cm.	H. In.
305 05 42 519	54	21,1/4



PORTASALSE

Sauce bottle holder
Porte-bouteilles de sauce
Portabotellas de salsa
Saucieregestell

	H. Cm.	H. In.
305 05 12 559	23	9





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

OLIERA 5 POSTI

Oil & vinegar cruet, 5 piece
Ménage, 5 pièces
Servicio de mesa, 5 piezas
Essig-/ Ölgestell, 5-tlg

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
305 05 11 534	11x14	22	4,3/8x5,1/2	8,5/8



OLIERA 2 POSTI

Oil & vinegar cruet, 2 piece
Ménage, 2 pièces
Servicio de mesa, 2 piezas
Essig-/ Ölgestell, 2-tlg

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
305 05 11 533	14x7	22	5,1/2x2,3/4	8,5/8



SET SPARGISALE, SPARGIPEPE E PORTASTUZZICADENTI

Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set
Set salière, poivrier et porte cure-dents
Set salero, pimentero y palillero
Menage Komplet

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



SET SPARGISALE E SPARGIPEPE

Salt shaker and pepper shaker set
Set salière et poivrier
Set salero y pimentero
Salz / Pfefferstreuer set

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
305 05 12 558	10x5	13	4x2	5,1/8



MACINAPEPE LEGNO BISTRO

Bistro wooden pepper mill

Moulin à poivre Bistro en bois

Molinillo pimienta Bistro de madera

Pfeffermühle Bistro, Holz

	H. Cm.	H. In.
Macinapepe naturale - Pepper mill, wooden light colour		
494 40 01 001	10	4
Macinasale naturale - Salt mill, wooden light colour		
494 40 01 011	10	4
Macinapepe noce - Pepper mill, wooden dark colour		
494 42 70 210	10	4
Macinasale noce - Salt mill, wooden dark colour		
494 42 70 410	10	4



MACINAPEPE / SALE IN METACRILATO

Acrylic pepper / salt mill

Moulin à poivre / sel acrylique

Molinillo pimienta / sal acrílico

Pfeffer/Salzmühle, Acryl

	H. Cm.	H. In.
Macinapepe - Pepper mill		
494 42 72 712	12	4,3/4
Macinasale - Salt mill		
494 42 72 812	12	4,3/4
Macinapepe - Pepper mill		
494 40 08 005	18	7
Macinasale - Salt mill		
494 40 08 006	18	7



MACINANOCE MOSCATA IN METACRILATO

Acrylic nutmeg mill

Moulin à muscade acrylique

Molinillo nuez moscada acrílico

Muskatnussmühle, Acryl

	H. Cm.	H. In.
494 40 09 003	10	4



MACINAPEPE ELETTRICO ACCIAIO INOSSIDABILE CHARTRES

Chartres electric pepper mill, stainless steel

Moulin à poivre électrique Chartres en acier inoxydable

Molinillo pimienta eléctrico Chartres en acero inoxidable

Elektrische Pfeffermühle Chartres, Edelstahl rostfrei

	H. Cm.	H. In.
494 40 10 000	20	7,7/8





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

MACINAPEPE / SALE LEGNO BLOIS

Blois wooden pepper / salt mill - Moulin à poivre / sel en bois Blois
Molinillo pimienta / sal de madera Blois - Pfeffer / Salzmuhle Blois

	H. Cm.	H. In.
Macinapepe naturale - Pepper mill, wooden light colour 494 40 02 002	12	4,3/4
Macinasale naturale - Salt mill, wooden light colour 494 40 02 012	12	4,3/4



MACINAPEPE / SALE IN LEGNO HOSTELLERIE

Hostellerie wooden pepper/salt mill - Moulin à poivre/sel en bois Hostellerie
Molinillo pimienta/sal de madera Hostellerie - Holzpeffer/Salzmuhle Hostellerie

	H. Cm.	H. In.
Macinapepe noce - Pepper mill, wooden dark colour 494 40 04 001	22	8,5/8
Macinasale noce - Salt mill, wooden dark colour 494 40 04 002	22	8,5/8
Macinapepe naturale - Pepper mill, wooden light colour 494 40 04 011	22	8,5/8
Macinasale naturale - Salt mill, wooden light colour 494 40 04 012	22	8,5/8



MACINAPEPE / SALE LEGNO PARIS

Paris wooden pepper / salt mills - Moulins à poivre / sel en bois Paris
Molinillos pimienta / sal de madera Paris - Holzpeffer / Salzmuhle Chef

	H. Cm.	H. In.
494 40 02 001 Macinapepe naturale - Pepper mill, wooden light colour	12	4,3/4
004 Macinasale noce - Salt mill, wooden dark colour	12	4,3/4
011 Macinasale naturale - Salt mill, wooden light colour	12	4,3/4
494 42 74 612 Macinapepe noce - Pepper mill, wooden dark colour	18	7
494 40 03 001 Macinapepe naturale - Pepper mill, wooden light colour	18	7
002 Macinasale naturale - Salt mill, wooden light colour	18	7
011 Macinapepe noce - Pepper mill, wooden dark colour	18	7
012 Macinasale noce - Salt mill, wooden dark colour	40	15,3/4
494 40 06 001 Macinapepe naturale - Pepper mill, wooden light colour	40	15,3/4
494 42 74 640 Macinapepe noce - Pepper mill, wooden dark colour		



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 305 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

FORMAGGIERA CON POMOLO

Grated-cheese holder with knob
Ravier à parmesan avec pommeau
Quesera con pomo
Käsedose

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 13 536	9	3,1/2



FORMAGGIERA CON COPERCHIO A CERNIERA

Grated-cheese holder with hinged cover
Ravier à parmesan avec couvercle à charnière
Quesera con tapa con bisagra
Käsedose

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 13 502	9	3,1/2



SALSIERA VENETO

Veneto sauce boat
Saucière Veneto
Salsera Veneto
Sauciere Veneto

	Cl.	Oz.
305 05 12 598	15	6
599	23	9
600	44	17,3/8



SALSIERA ISEO

Iseo sauce boat
Saucière Iseo
Salsera Iseo
Sauciere Iseo

	Cl.	Oz.
305 05 12 547	15	6
548	23	9
549	44	17,3/8





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

COPPA SUPREME

Supreme cup
Coupe à suprême
Copa supreme
Schale Supreme

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 43 546	13	5,1/8



ACCESSORI

Accessories

① Coppa esterna base

Outside base cup - Coupe base extérieure - Copa exterior base - Schale auf Fuß
305 05 43 539 Ø Cm. 13 Ø In. 5,1/8



② Anello adattatore

Adjusting ring - Bague de réglage - Anillo adaptador - Einsatzring
305 05 43 540 Ø Cm. 10,5 Ø In. 4,1/8



③ Coppetta interna acciaio inossidabile

Inside cup, stainless steel - Coupe intérieure en acier inoxydable -
Copita interior en acero inoxidable - Schale, Edelstahl rostfrei
305 05 43 541 Ø Cm. 9 Ø In. 3,1/2



④ Coppetta interna cristallo

Inside cup, crystal - Coupe intérieure en cristal - Copita interior en cristal - Schale, kristall
305 08 43 545 Ø Cm. 10 Ø In. 4



⑤ Piattino portaburro

Butter dish - Coupe à beurre - Mantequera - Butterschale
305 05 22 648 Ø Cm. 9 Ø In. 3,1/2



⑥ Griglia portaburro

Butter grid - Plat à beurre perforé - Parrilla mantequilla - Buttergitter
305 05 72 539 Ø Cm. 9 Ø In. 3,1/2



⑦ Bicchiere succhi

Juice glass - Verre à jus - Vaso zumos - Saftglass
400 04 02 242



COPPA CAVIALE

Caviar cup
Coupe à caviar
Coça caviar
Caviarkübler

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



COPPA MACEDONIA

Fruit salad cup
Coupe à dessert
Coça macedonia
Obstsalatschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 43 536	12	4,3/4



COPPA MULTIUSO / LAVADITA

Bowl, multipurpose / Fingerbowl
Coupe multi-usage / Rince-doigts
Coça multiuso / Lavadedos
Universalschale / Fingerschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 43 537	12	4,3/4



Piattino - Underliner

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 21 513	12	4,3/4



COPPA GELATO

Ice cream cup
Coupe à glace
Coça belado
Speiseeisschale

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
305 05 43 591	9	9	3,1/2	3,1/2





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

PIATTO PRESENTAZIONE DECORO INGLESE

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 25 533	31,5	12,3/8



PIATTO PRESENTAZIONE A FALDA LARGA

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 25 513	32	12,5/8



PIATTO PRESENTAZIONE LEGGERO BORDO RIVOLTATO

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 25 524	32	12,5/8



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 305 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

VASETTO PORTAFIORI

Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase

	H. Cm.	H. In.
305 05 19 512	16	6,1/4



LAMPADA DA TAVOLO

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

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

310 09 17 505
 Ricambio cristallo - Spare crystal part



SUPPORTO FRUTTI DI MARE CON PIATTO

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

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



PIATTO LUMACHE A 6/12 FORI

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

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





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

CESTINI PANE / FRUTTA

Bread / fruit basket

Corbeille à pain / fruits

Cesta pan / fruta

Brot / Obstkorb

① 305 05 24 505 506	Ø Cm. 19 23	Ø In. 7,1/2 9	①
② 305 05 24 507	27x19	10,5/8x7,1/2	②
③ 305 05 24 503 504	19 23	7,1/2 9	③
④ 310 07 24 520 Solo argentato Silver-plated only	18x25x6,5	7,1/8x9,7/8 x2,1/2	④
⑤ V01 05 24 028	28x15	11,1/8x6	⑤

Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 305 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*
 Cod. V01 05 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. V01 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*



BURRIERA CON COPERCHIO

Butter dish with cover
Beurrier avec cloche
Mantequera con tapa
Butterschale mi Deckel

	Ø Cm.	Ø In.
1 comparto - 1 section		
V01 05 09 115	15	6
2 comparti - 2 section		
V01 05 09 215	15	6



BURRIERA

Butter dish
Beurrier
Mantequera
Butterschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 09 523	7	2,3/4



ZUPPIERA

Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenschiessel

	Ø Cm. int.	Ø In. int.
305 05 15 706	14	5,1/2
707	18	7
708	24	9,1/2
709	28	11
Coperchio - Cover		
305 05 15 714	14	5,1/2
715	18	7
716	24	9,1/2
717	28	11



LEGUMIERA

Vegetable dish
Légumier
Legumbreira
Gemüseschiessel

	Ø Cm. int.	Ø In. int.
305 05 15 710	14	5,1/2
711	18	7
712	24	9,1/2
713	28	11
Coperchio - Cover		
305 05 15 714	14	5,1/2
715	18	7
716	24	9,1/2
717	28	11





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

SECCHIELLO GHIACCIO E SECCHIO SPUMANTE

Ice bucket and champagne bucket

Seau à glace et seau à champagne

Cubo hielo y cubo champán

Eis / Sektkübler

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
305 05 20 533	18	17	7,1/8	6,3/4
305 05 20 534	24	22	9,1/2	8,5/8



SECCHIELLO GHIACCIO E SECCHIO SPUMANTE

Ice bucket and champagne bucket
Seau à glace et seau à champagne
Cubo hielo y cubo champán
Eis/Sektkübler

		Ø Cm.	Ø In.
①	305 05 20 541 Pomolo - Knob	13	5,1/8
	543 Anello - Ring	13	5,1/8
②	305 05 20 542 Pomolo - Knob	20	7,7/8
	544 Anello - Ring	20	7,7/8



SUPPORTO SECCHIO SPUMANTE

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

	H. Cm.	H. In.
305 05 20 535	61	24



REGGISECCHIO DA TAVOLO

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 20 561	20	7,7/8



SUPPORTO VERSAVINO A FILO

Red wine holder stand
Support pour porte-bouteille
Soporte para portabotella
Rotweingestell

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





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

SECCHIELLO GHIACCIO DOPPIO CORPO

Double-wall ice bucket
Seau à glace double paroi
Cubo hielo doble pared
Eiswürfelbehälter

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



SECCHIELLO GHIACCIO TERMICO (SOLO ACCIAIO)

Thermal ice bucket, stainless steel only
Seau à glace isotherme, en acier inoxydable seulement
Cubo hielo térmico, sólo en acero inoxidable
Eiskübler, termisch

	Ø Cm.	H Cm.	Ø In.	H In.
305 05 20 647	20	17	7,7/8	6,3/4
646	16	14	6,1/4	5,1/2



CLOCHE

Dome cover
Cloche
Cúpula
Cloche

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



COPRIPIATTO SOVRAPPONIBILE

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 53 600	24	9,1/2
601	26	10,1/4
602	27	10,5/8
603	28	11
604	29	11,1/2



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
 Cod. 305 07 acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

COPPA PUNCH

Punch bowl
Bol à punch
Copa punch
Punchschale

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

Anello portabottiglie per coppa punch Ø 40 cm.
 Bottle adapter ring for Ø 40 cm. punch bowl

305 05 43 544	30	11,3/4
---------------	----	--------



INSERTO IN METACRILATO PER COPPA PUNCH Ø 40

Acrylic bowl for punch bowl Ø 40
Bol acrylique pour bol à punch Ø 40
Copa acrílica para copa punch Ø 40
Innere Acrylschale Ø 40

	Ø Cm.	Ø In.
Coperchio - Cover		
① 305 12 43 566	35	13,3/4
② Inserto - Bowl		
305 12 43 564	33	13
③ Anello adattatore - Adjusting ring		
305 05 43 565	33	13



Mestolo punch - Punch ladle
 ④ CSV 66



GLACETTE

Bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille
Enfriador de botella
Weinkühler / Glacette

	Ø Cm.	Ø In.
① 305 05 24 529	18	7
② 305 12 24 530		
Con bordo cromato With chrome ring	21	8,1/4





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

SECCHIO CHAMPAGNE 2/3 BOTTIGLIE

Champagne bucket, 2/3 bottle
Seau à champagne, 2/3 bouteilles
Cubo champán, 2/3 botellas
Champagnerkübler, 2/3 Flaschen

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



SUPPORTO SECCHIO SPUMANTE

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para cubo champán
Weinküblerständer

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



GLACETTE DOPPIO CORPO

Double-wall bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille double paroi
Enfriador de botella doble pared
Weinkübler

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



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 305 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

SHAKER

Cocktail shaker
Shaker
Coctelera
Cocktail Shaker

	Lt.	Oz.
V78 05 81 SHA	0,50	18
Acciaio inossidabile 18/10 Stainless steel 18/10		



BOSTON

Boston shaker
Shaker boston
Boston
Shaker Boston

	H. Cm.	H. In.
305 05 81 568	17,2	6,7/8
Boston con vetro Boston with mixing glass		



TAPPO CHAMPAGNE

Champagne bottle stopper
Bouchon de champagne
Tapón para champán
Sekiflaschenverschluss

V78 05 81 T02



COLLARE SALVAGOCCIA

Drop stopper
Collier anti-goutte
Anillo antigoteo
Tropfring

V78 05 81 TC1



VERSAVINO SALVAGOCCIA

Drop-stop wine pourer
Verseur anti-goutte
Vertedor antigoteo
Weinausgießer

V78 05 81 TV3





Iseo

*acciaio inossidabile
stainless steel*

FILTRO COCKTAIL

*Cocktail strainer
Passoire à cocktail
Colador de cóctel
Barsieb*

	Cm.	In.
V78 05 81 FCO	14,4	5,3/4



MISURINO BAR

*Pub measure
Mesure double
Medida bar
Meßbecher*

	Cl.	Oz.
305 05 81 541	10,7-20,7	4-7
542	10,2-30,2	4-10
543	20,2-30,2	7-10



SPREMIAGRUMI

*Lemon squeezer
Presse agrumes
Exprimidor de cítricos
Orangenpresse*

	Ø Cm.	Ø In.
① V78 05 81 SPR	13	5,1/8



*Spremiagrumi individuale
Individual lemon squeezer*

② V78 05 81 LIM	12,5	5
-----------------	------	---



CESTELLO AGRUMI

*Fruit basket
Corbeille à agrumes
Cesta cítricos
Obstkorb*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
305 05 42 525	18	18	7	7



PORTACANNUCCE E PORTACUCCHIAINI IMPERIAL

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

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

Portacucchiaini - Tea spoon holder

V01 05 71 011	9	11	3,1/2	4,3/8
---------------	---	----	-------	-------

Portacannucce - Straw holder



PASSATHE CON COPPETTA

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

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



SPARGICACAO

Cocoa sprinkler
Saupoudreuse de cacao
Esparcidor de cacao
Kakaostreuer

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V78 05 81 SPA	7	8,7	2,3/4	3,1/2



PORTATOASTS

Toast rack
Porte-toasts
Portatostadas
Toastständer

	Cm.	In.
305 05 71 934	10	4
4 posti - 4 slice		
305 05 71 935	15	6
6 posti - 6 slice		



LEVATAPPI CAMERIERE

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

305 05 71 687





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

PORTATOVAGLIOLI DA BANCO VERTICALE

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

	Cm.	H.Cm.	In.	H. In.
906 05 008	8,5x11	16	3,3/8x4,3/8	6,1/4



PORTATOVAGLIOLI

Napkin holder
Porte-serviettes
Servilletero
Serviettenhalter

	Cm.	In.
305 05 71 938	11x9	4,3/8x3,1/2



PORTATOVAGLIOLI QUADRATO

Square napkin holder
Porte serviettes carré
Servilletero cuadrado
Viereckiger Serviettenhalter

	Cm.	H.Cm.	In.	H. In.
V01 05 71 190	19x19	7	7,1/2x7,1/2	2,3/4



PORTABUSTINE DI ZUCCHERO / THE

Sugar / tea bag holder
Porte-sachets de sucre / th e
Porta sobres de az ucar / te
Zucker - Teebehalter

	Cm.	H.Cm.	In.	H. In.
V78 05 04 PBU	10x6,5	3,5	4x2,1/2	1,3/8



VASSOIO CON PORTABUSTINE

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

	Cm.	In.
V01 05 23 R253	26X14	10,1/4 x 5,1/2



VASSOIO RENDIRESTO BORDO INGLESE

Small change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldplatte

	Cm.	In.
V01 05 23 R25	26X14	10,1/4 x 5,1/2



ANTIPASTIERA CON MANIGLIE

Hors d'oeuvre tray with handles
Plateau à hors d'oeuvre avec anses
Entremesera con asas
Vorspeisenteller

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 14 508	32	12,5/8



VASSOIO BAR RETTANGOLARE

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

	Cm.	In.
① 305 05 23 690	30x24	11,3/4 x 9,1/2
691	35x29	13,2/4 x 11,1/2
692	40x31	15,3/4 x 12,1/4
693	45x35	17,3/4 x 13,3/4
694	52x40	20,1/2 x 15,3/4
695	62x48	24,3/8 x 19
Con maniglie - With handles		
② 305 05 23 696	52x40	20,1/2 x 15,3/4
697	62x48	24,3/8 x 19





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

PIATTO PESCE

Fish dish
Plat à poisson
Fuente pescado
Fischplatte

	Cm.	In.
305 05 22 662	62x27,5	24,3/8 x10,7/8
663	70x28,5	27,1/2 x11,1/4
664	85x33	33,1/2 x13



VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular
Austellplatte, rechteckig

	Cm.	In.
305 05 23 568	27x21	10,5/8x8,1/4
571	35x28	13,3/4x11
569	40x32	15,3/4x12,5/8
570	50x38	19,3/4x15



VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

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

	Cm.	In.
305 05 23 572	27x21	10,5/8x8,1/4
575	35x28	13,3/4x11
573	40x32	15,3/4x12,5/8
574	50x38	19,3/4x15



VASSOIO TONDO BAR CON MANIGLIE

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

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



VASSOIO TONDO BAR

Round bar tray
Plateau rond bar
Bandeja redonda bar
Austellplatte

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



PIATTO SALMONE (ARGENTATO/LEGNO)

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

	Cm.	In.
305 07 22 656	87x19	34,1/4 x7,1/2



VASSOIO TONDO PER BANCHETTI

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 22 651	80	31,1/2



SOTTOCOPPA / VASSOIETTO

Underliner / Small round tray
Dessous de coupe / Petit plateau rond
Platito posacopa / Bandejeta redonda
Untersatz / Tablettchen

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





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

PIATTO OVALE DA PORTATA

Oval dish
Plat oval
Fuente oval
Bratenplatte, oval

	Cm.	In.
305 05 22 643	30x20	11,3/4x7,7/8
644	35x24	13,3/4x9,1/2
645	40x27	15,3/4x10,5/8
646	45x30	17,3/4x11,3/4
647	50x34	19,3/4x13,3/8



PIATTO OVALE DA PORTATA CON COPRIPIATTO

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

	Cm.	In.
(305 05 22 643	30x20	11,3/4 x7,7/8
305 05 53 551 (Coperchio - Cover)	30x20	11,3/4 x7,7/8
(305 05 22 645	40x27	15,3/4 x10,5/8
305 05 53 552 (Coperchio - Cover)	40x27	15,3/4 x10,5/8
(305 05 22 647	50x34	19,3/4 x13,3/8
305 05 53 553 (Coperchio - Cover)	50x34	19,3/4 x13,3/8



PIATTO TONDO DA PORTATA CON COPRIPIATTO

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

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



VASSOIO TONDO

Round tray
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 23 504	27	10,5/8
505	30	11,3/4
507	35	13,3/4
508	40	15,3/4
509	45	17,3/4



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
 Cod. 305 07 acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

FORNELLO FLAMBÉ A GAS ACCIAIO

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

H. Cm. H. In.

305 05 52 625



FORNELLO FLAMBÉ GAS RAMATO

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

H. Cm. H. In.

305 10 52 625



PADELLA FLAMBÉ, RAME / ACCIAIO

Flambé pan, copper / steel
Poêle à flamber, cuivre / acier
Sartén para flambear, cobre / acero
Flambierpfanne

Ø Cm. Ø In.

305 05 72 542
 543

26 10,1/4
 30 11,3/4



PORTAPROSCIUTTO CON BASE IN MARMO

Ham holder with marble base
Porte-jambon avec base en marbre
Portajamón con base de mármol
Schinkenbasis aus Marmor

Cm. In.

305 05 91 657

22x58x18 8,5/8 x22,7/8 x7





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

CANDELIERE 1/3/5 LUCI

Canlestick / candelabrum 1/3/5 lights
Flambeau / candélabre 1/3/5 lumières,
Candelero / candelabro 1/3/5 luces
Leuchter 1/3/5-armig

		H. Cm.	H. In.
305 05 18 514	(1)	33	13
515	(3)	42	16,1/2
516	(5)	42	16,1/2



RACCOGLIBRICIOLE

Crumb scraper
Ramasse-miettes
Recogemigas
Krümelsammler

		Cm.	In.
① 305 05 71 684		14	5,1/2
② 903 05 91 939		15	6



SOTTOBOTTIGLIA / SOTTOBICCHIERE

Bottle coaster / Glass coaster
Dessous de bouteille / Dessous de verre
Posa botella / Posavasos
Flaschenuntersatz / Untersatz

	Ø Cm. (int.)	Ø Cm. (est.)	Ø In. (int.)	Ø In. (est.)
305 05 21 506	10	15	4	6
305 05 21 505	8	12,5	3,1/8	5



PORTAUOVO

Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher

	Cm.	In.
305 05 71 511	6	2,3/8



NUMERO TAVOLA / SEGNAPOSTO

Table number / Place card
 Numéro de table / Marque-place
 Número de mesa / Etiqueta
 Tischnummer

	Cm.	In.
① 305 05 19 530	6,5x4	2,1/2 x 1,1/2
② 305 05 19 517	11,5x6,5	4,1/2 x 2,1/2



SEGNAPOSTO A COLONNA (PORTANUMERO)

Place card, column shaped
 Marque-place à colonne
 Etiqueta a columna
 Tischnummerständer

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



PORTANUMERO DA TAVOLA

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

	H. Cm.	H. In.
① 305 05 19 524	30	11,3/4



Tavoletta serigrafata in plastica

Small plate, plastic
 Plaque en plastique
 Plaquita de plástico
 Plastikplakette mit Serigraphie

	Cm.	In.
② 305 12 19 525	12x18	4,3/4x7



POSACENERE

Ashtray
 Cendrier
 Cenicero
 Ascher

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





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

MOLLA FORBICE PER PASTICCERIA

Pastry scissors tong
Pince à gâteau
Pinzas pasteles
Gebäckzange

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



DOSATORE GELATO

Ice cream scoop
Cuiller à glace
Racionador de helado
Eisportionierer

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 71 533	5	2
534	6	2,3/8
535	7	2,3/4



MOLLA SPAGHETTI

Spaghetti tong
Pince à spaghetti
Pinzas espagueti
Spaghettizange

	Cm.	In.
305 05 81 550	19,5	7,5/8



MOLLA PER PASTICCERIA / PANE

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

	Cm.	In.
305 05 81 539	18	7
540	23	9



MOLLA ASPARAGI INDIVIDUALE

Individual asparagus tong
Pince à asperges individuelle
Pinzas esparragos individual
Spargelzange

	Cm.	In.
305 05 81 548	13	5,1/8



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
 Cod. 305 07 acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

MOLLA PER ANTIPASTI

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

	Cm.	In.
305 05 81 544	19,5	7,5/8



MOLLA ZUCCHERO / GHIACCIO

Ice / sugar tong
Pince à sucre / glace
Pinzas azúcar / hielo
Zucker / Eiszange

	Cm.	In.
305 05 81 545	14	5,1/2
538	18	7



MOLLA INSALATA

Salad tong
Pince à salade
Pinzas ensalada
Salatzange

	Cm.	In.
305 05 81 546	19,5	7,5/8



MOLLA ASPARAGI

Asparagus tong
Pince à asperges
Pinzas esparragos
Spargelzange

	Cm.	In.
305 05 81 547	13	5,1/8



MOLLA LUMACHE

Snail tong
Pince à escargots
Pinzas caracoles
Schneckenzange

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





Iseo

*acciaio inossidabile
stainless steel*

COLTELLO CARNE ANGUS IN ACCIAIO INOSSIDABILE

*Angus steak knife, stainless steel
Couteau à viande Angus en acier inoxydable
Cuchillo carne Angus en acero inoxidable
Filetmesser Angus, Edelstahl rostfrei*

	Cm.	In.
CAN 55	23	9



COLTELLO CARNE FIORENTINA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

*Fiorentina steak knife, stainless steel
Couteau à viande Fiorentina en acier inoxydable
Cuchillo carne Fiorentina en acero inoxidable
Filetmesser Fiorentina, Edelstahl rostfrei*

	Cm.	In.
CFI 55	23	9



ROMPINOCI

*Nutcracker
Casse-noix
Cascanneces
Nußnacker*

	Cm.	In.
903 05 84 163	22	8,5/8



POSATE SERVIRE

*Serving cutlery
Couverts à servir
Cubiertos servir
Besteckgarnitur*

	Cm.	In.
① 903 05 91 795	25,5	10
② 903 05 91 798	29,5	11,5/8
③ 903 05 91 797	26	10,1/4
④ 903 05 91 799	29	11,1/2



Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
 Cod. 305 07 acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)
 Cod. 903 05 acciaio inossidabile 18/10 - stainless steel 18/10
 Cod. 903 07 acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

POSATE SERVIRE CON SEGHETTATURA

Serving cutlery, serrated
Couverts à servir, dentelés
Cubiertos servir, dentados
Besteckgarnitur mit Säge

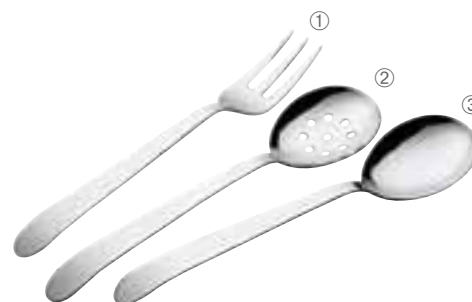
	Cm.	In.
① 903 05 91 788	29,5	11,5/8
② 903 05 91 787	26	10,1/4
③ 903 05 91 786	29	11,1/2



POSATE SERVIRE PER SCALDAVIVANDE

Serving cutlery for chafing dish
Couverts à servir pour chafing dish
Cubiertos servir para chafing dish
Besteckgarnitur für Chafing Dish

	Cm.	In.
① 903 05 91 794	29,5	11,5/8
② 903 05 91 796	29	11,1/2
③ 903 05 91 793	29	11,1/2



PINZA ARAGOSTA

Lobster cracker - Pince à homard
Pinzas langosta - Langustezange

	Cm.	In.
903 05 84 658	20,2	7,7/8



STILETTO ARAGOSTA

Lobster pick - Fourchette à homard
Tenedor langosta - Langustegabel

	Cm.	In.
305 05 91 659	18,5	7,1/4



STILETTO CROSTACEI

Oyster pick - Curette à crustacés
Tenedor mariscos
Auster / Krustazeengabel

	Cm.	In.
CPA64	22,7	8,7/8





Iseo

acciaio inossidabile
stainless steel

OLIERA DUE POSTI

Oil & vinegar cruet, 2 piece

Ménage, 2 pièces

Servicio de mesa, 2 piezas

Essig-/ Ölgestell, 2-tlg

	Cm.	In.
305 05 11 512	22x18	8,5/8 x7



SET SPARGISALE, SPARGIPEPE E PORTASTUZZICADENTI

Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set - Set salière, poivrier et porte cure-dents

Set salero, pimentero y palillero - Menage Komplet

	Cm.	In.
Set spargisale, spargipepe e portastuzzicadenti		
① Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set		
305 05 11 503	15x10	6x4
② Set spargisale e spargipepe - Salt shaker and pepper shaker set 305 05 11 504	15x10	6x4
③ Set spargisale e stuzzicadenti - Salt shaker and toothpick holder set 305 05 11 502	15x10	6x4



SPARGISALE - SPARGIPEPE

Salt shaker and pepper shaker - Salière et poivrier - Salero y pimentero - Salz/Pfefferstreuer

	Cm.	In.
① { Spargisale - Salt shaker 305 05 12 504 Spargipepe - Pepper shaker 305 05 12 505	8,5	3,3/8
	8,5	3,3/8
② { Spargisale - Salt shaker 305 05 12 502 Spargipepe - Pepper shaker 305 05 12 503	7,5	3
	7,5	3
③ Spargisale - Salt shaker 305 05 12 520	7,5	3



DOSATORE ZUCCHERO

Sugar dispenser
Saupoudreuse à sucre
Dosificador azúcar
Zuckerspender

		Cm.	In.
305 09 81 570	Cristallo - Crystal	14	5,1/2



PIATTO OVALE DA PORTATA CON COPRIPIATTO

Oval dish with cover
Plat oval avec cloche
Fuente oval con cubreplato
Servierplatte, oval, mit Glocke

		Cm.	In.
305 05 22 513	(Piatto - Dish)	25x17	9,7/8 x6,3/4
305 05 53 519	(Copripiatto - Cover)	22x12,5	8,5/8 x5
305 05 22 517	(Piatto - Dish)	36x25	14,1/8 x9,7/8
305 05 53 521	(Copripiatto - Cover)	29,5x18	11,5/8 x7
305 05 22 519	(Piatto - Dish)	38x26	15 x10,1/4
305 05 53 523	(Copripiatto - Cover)	34x21	13,3/8 x8,1/4
305 05 22 520	(Piatto - Dish)	47x34	18,1/2 x13,3/8
305 05 53 525	(Copripiatto - Cover)	40x24,5	15,3/4 x9,5/8
305 05 22 522	(Piatto - Dish)	53x35	20,7/8x13,3/4
305 05 53 527	(Copripiatto - Cover)	44,5x27,5	17,1/2 x10,7/8
305 05 22 515	(Piatto - Dish)	29x20	11,1/2 x7,7/8
524	(Piatto - Dish)	59x40	23,1/4 x15,3/4



PIATTO TONDO DA PORTATA CON COPRIPIATTO

Round plate with cover
Plat rond avec couvercle
Fuente redonda con cubreplato
Servierplatte, rund, mit Glocke

		Ø Cm.	Ø In.
305 05 22 505	(Piatto - Dish)	29	11,1/2
305 05 53 509	(Copripiatto - Cover)	23,5	9
305 05 22 506	(Piatto - Dish)	34	13,3/8
305 05 53 511	(Copripiatto - Cover)	29	11,1/2
305 05 22 507	(Piatto - Dish)	38	15
305 05 53 513	(Copripiatto - Cover)	33,5	13,1/4





▪ CARELLI

TROLLEYS

TABLES ROULANTES

CARROS

MEHRZWECKWAGEN



Carrelli

Trolleys

GAMMA COLORI

I carrelli Broggi possono essere prodotti, oltre che nel tradizionale color ebano, anche in alcuni colori speciali, come raffigurato nella tabella sottostante.

Per l'esecuzione dei carrelli in questi colori, va calcolato un sovrapprezzo del 10%. Su richiesta sono disponibili colori diversi.

IMPORTANTE

Essendo il legno un prodotto naturale, i colori qui riprodotti sono indicativi. I nostri prodotti potrebbero essere soggetti a piccole variazioni di colore, lucentezza o intensità di venature che rientrano nella tolleranza. Eventuali differenze cromatiche rispetto ai campioni o a precedenti spedizioni non costituiscono quindi motivo di reclamo.

COLOUR RANGE

In addition to the traditional ebony colour, Broggi trolleys can be also manufactured in some special colours, as shown in the table below. For the manufacturing of trolleys in those colours, a 10% price increase must be considered. More colours are available on request.

IMPORTANT

Being wood a natural product, the colours shown here are indicative only. Our products could have slight colour, brightness or intensity grain variations, within tolerance limits. Possible colour differences in comparison with samples or previous shipments are not reasons for claim.

GAMME DE COULEURS

Les tables roulantes Broggi peuvent être produits, en plus que dans la couleur ébène traditionnelle, aussi dans quelques couleurs spéciales, représentées dans le tableau ci-dessous. Pour l'exécution des tables roulantes dans ces couleurs, on doit calculer un coût supplémentaire du 10%. A la demande plusieurs couleurs sont disponibles.

IMPORTANT

Puisque le bois est un produit naturel, les couleurs reproduites ici sont indicatives. Nos produits pourraient être sujets à des petites variations dans la couleur, dans le brillant ou dans l'intensité des veinures qui rentrent dans la tolérance. D'éventuelles différences chromatiques en ce qui concerne les échantillons où les livraisons précédentes ne constituent donc pas une raison de réclamation valable.

GAMA DE COLORES

Los carros Broggi pueden ser producidos, además de en el tradicional color ébano, en algunos colores especiales también, como ilustrado en la tabla abajo.

Para la ejecución de los carros en estos colores, hay que calcular un sobrepeso del 10%. A petición están disponibles más colores.

IMPORTANTE

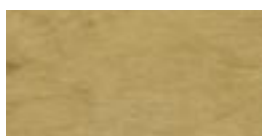
Siendo la madera un producto natural, los colores aquí reproducidos son indicativos. Nuestros productos podrían tener pequeñas variaciones de color, brillo o intensidad de veta en los límites de tolerancia. Eventuales diferencias cromáticas con las muestras o las expediciones anteriores no constituyen motivos de reclamación.

FARBEN

Unsere Mehrzweckwagen werden nicht nur in Ebenholz sondern auch in Sonderfarben produziert. (Tabelle konsultieren). Die Herstellung mit Tabellenonderfarben wird Preis mehr 10% kalkuliert. Andere Farben sind verfügbar.

WICHTIG

Die abgebildeten Farben sind unverbindlich; Holz ist ein Naturprodukt. Unregelmässigkeiten in Farbe und Maserung sind ein Zeichen dafür. Gebeizte Oberflächen können in Farbe und Glanzgrad von Farbmustern oder früheren Lieferungen abweichen. Dies ist kein Reklamationsgrund.



Cod. 51
Mogano chiaro
Light mahogany
Acajou clair
Caoba claro
Mahogany bell



Cod. 52
Mogano
Mahogany
Acajou
Caoba
Mahogany



Cod. 53
Noce chiaro
Light walnut
Noyer clair
Nogal claro
Nuss hell



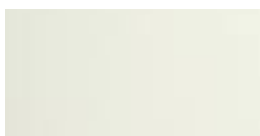
Cod. 54
Noce scuro
Dark walnut
Noyer foncé
Nogal oscuro
Nuss dunkel



Cod. 55
Palissandro
Rosewood
Palissandre
Palisandro
Palisander



Cod. 70
Bianco
White
Blanc
Blanco
Weiß



Cod. 71
Crema
Cream
Crème
Crema
Crème



Cod. 72
Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux



Cod. 73
Verde scuro
Dark green
Vert foncé
Verde oscuro
Grün dunkel



Cod. 74
Nero
Black
Noir
Negro
Schwarz

Cod. 318 04 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 318 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO BOLLITI E ARROSTI CHIUSO

Roast beef and boiled meet trolley, closed
Table roulante à boeuf et plat du jour fermée
Carro para carne asada y cocidos cerrado
Fleisch-Menüwagen, mit Rolltop



Termostato regolabile e termometro digitale
Adjustable thermostat and digital thermometer



Supporto portacoltelli estraibile
Pull-out knife holder



Rubinetto per lo scarico condensa
Steam draining tap



Carrelli

Trolleys

Cod. 305 05 ... acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
Cod. 305 07 ... acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO ARROSTI

Roast beef trolley
Table roulante à boeuf
Carro para carne asada
Fleischwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 528	96x58	97	37,7/8x22,7/8	38,1/4

Set arrostiti composto da tagliere in corian cm 56,5x37,5 e due contenitori per salsa cm 14x14x12

Carrello per servire al tavolo gli arrostiti, in legno color ebano, finiture in acciaio inossidabile lucidato a specchio.

Funzionale la presenza del tagliere con un portavivande e due contenitori per salsa.

Roastbeef set composed of corian carving board cm 56,5x37,5 and two sauce containers cm 14x14x12

Trolley to serve roast beef, in ebony colour wood, mirror-polished stainless steel finishing.

The carving board is functional, with one food pan and two sauce containers.



Cloche a scomparsa a 180°
Foldaway dome opening at 180°



Tagliere in corian
Corian carving board



Set componibile
Modular set

CARRELLO BOLLITI

Boiled meat trolley
Table roulante à plat du jour
Carro para cocidos
Meniwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 522	96x58	97	37,7/8x22,7/8	38,1/4



Carrello per servire al tavolo i bolliti, in legno color ebano e finiture in acciaio inossidabile lucidato a specchio. Funzionale la presenza di due portavivande grandi e uno più stretto, che possono essere regolabili in altezza e consentono di tagliare i bolliti senza toglierli dalla vasca. I fondi delle vaschette sono regolabili per facilitare il taglio del bollito senza toglierlo dalla vaschetta.

Trolley to serve boiled meat, in ebony colour wood and mirror-polished stainless steel finishing.

Two big food pans and a narrow one are functional, as they can be adjusted in height, allowing to cut the meat without taking it out from the pan. The bottoms of the pans are adjustable, to make the cutting of the meat easier, without taking it out of the pan.



Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inossidabile
Stainless steel plate stand, folding



Vasche componibili in altezza
Modular adjustable pans



Set bolliti composto da due portavivande cm 33x23,5x12 + un portavivande cm 33x14x12

Boiled meat set composed of two food pans cm 33x23,5x12 + one food pan cm 33x14x12



Carrelli

Trolleys

CARRELLO SERVIRE

Service trolley
Table roulante de service
Carro de servicio
Servierwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 519	92x52	82	36,1/4x20,1/2	32,1/4

Carrello di servizio, funzionale per tutti gli utilizzi. E' in legno color ebano e puo' essere dotato di tops diversi, specifici per l'uso. Il carrello servire puo' diventare carrello per presentazione del pesce, carrello bar liquori, carrello dolci e formaggi refrigerato, carrello per insalata ed antipasti, carrello per gelati e sorbetti.

Service trolley, functional for all uses. It is in ebony colour wood, and can be provided with different specific tops. The service trolley can be a fish display trolley, a liquor trolley, a refrigerated trolley for pastry and cheese, a salad and hors d'oeuvre trolley, or an ice-cream and sherbet trolley.



Maniglie in acciaio inox
Stainless steel handles



Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre



Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Cod. 318 04 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 318 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO SERVIRE CON TOP REFRIGERATO PER PRESENTAZIONE PESCE

Service trolley with refrigerated top for fish display
Table roulante de service avec étagère réfrigérée à poisson
Carro de servicio con bandeja refrigerante para pescado
Servierwagen mit Etage für Fisch mit Kühlung

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 544	92x52	85	36,1/4x20,1/2	33,1/2



Carrello per la
 presentazione del
 pesce fresco, refrigerato
 direttamente con ghiaccio.
 Il carrello è dotato di top in
 legno color ebano e di piano
 inferiore con ringhiera.

*Trolley for fresh fish
 display with ice cooling.
 The trolley is provided
 with ebony colour wooden
 top and lower deck
 with barrier.*



Refrigerazione con ghiaccio
Ice cooling



Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck



Vasca estraibile in acciaio
Pull-out stainless steel pan



Carrelli

Trolleys

CARRELLO SERVIRE CON TOP BAR / LIQUORI

Service trolley with liquor top

Table roulante de service avec étagère à liqueurs

Carro de servicio con bandeja para licores

Servierwagen mit Etage für Likör

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 545	92x52	100	36,1/4x20,1/2	39,1/2

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno color ebano con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio. Pratico anche nella versione con l'alzata per calici con ringhiera di protezione.

Service trolley for liquor and digestives. The trolley is provided with ebony colour wooden top, mirror-polished stainless steel finishing and accessories. It is practical also in its version with the goblet stand with protective barrier. It is practical also in its version with the goblet stand with protective barrier.



Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck



Ringhiera di protezione superiore e maniglie in acciaio inox
Top deck protective barrier with stainless steel handles



Piano di servizio inferiore
Lower service deck

Cod. 318 04 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 318 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO SERVIRE CON TOP BAR / LIQUORI E ALZATA PER CALICI

Service trolley with liquor top and goblet stand

Table roulante de service avec étagère à liqueurs et tablette pour verres à pied

Carro de servicio con bandeja para licores y bandejita para copas

Servierwagen mit Etage für Likör und Gläser

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 546	92x52	127	36,1/4x20,1/2	50



Alzata per calici con ringhiera di protezione
Goblet stand with protective barrier



Ancoraggio a rotaia per calici
Rail fixing for goblets



Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre
Kaffeekanne Rubans - mit Schnaebelchen



Carrelli

Trolleys

CARRELLO SERVIRE CON TOP FORMAGGI REFRIGERATO

*Service trolley with refrigerated top for cheese
Table roulante de service avec étagère à fromages réfrigérée
Carro de servicio con bandeja para quesos refrigerante
Servierwagen mit Etage für Käse mit Kühlung*

Carrello per il servizio al tavolo di dolci o formaggi oppure per il servizio a buffet, refrigerato con eutettici. Il carrello è dotato di top in legno color ebano con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio.

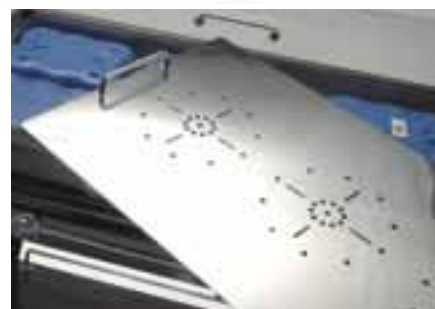
Service trolley for cheese and pastry or buffet service, with ice-pack cooling. The trolley is provided with an ebony colour top, with mirror-polished stainless steel finishing and accessories.



Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck



Set dolci e formaggi
Pastry and cheese set



Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation

Cod. 318 04 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 318 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO SERVIRE CON TOP PASTICCERIA REFRIGERATO

Service trolley with refrigerated top for pastry

Table roulante de service avec étagère à pâtisserie réfrigérée

Carro de servicio con bandeja para pasteles refrigerante

Servierwagen mit Etage für Dessert mit Kühlung

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 547 Refrigerato / Refrigerated	92x52	112	36,1/4x20,1/2	44
318 04 51 548 Non Refrigerato / Non-refrigerated	92x52	112	36,1/4x20,1/2	44



Refrigerazione con eutettici
Ice-pack cooling



Cloche in plexiglass a due elementi
 semicircolari rientranti, apribile su
 ambo i lati
*Plexiglass dome with two semicircular re-entering
 elements, opening in both directions*



Ricerca dei dettagli
Accuracy in details



Carrelli

Trolleys

CARRELLO SERVIRE CON TOP GELATI E SORBETTI

Service trolley with ice-cream and sherbet top

Table roulante de service avec étagère à glaces et sorbets

Carro de servicio con bandeja para helados y sorbetes

Servierwagen mit Etage für Speiseeis und Sorbett

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 549	92x52	120	36,1/4x20,1/2	47,1/4

Carrello per il servizio al tavolo di gelato e sorbetti. Il carrello è dotato di top in legno color ebano con finiture e accessori in acciaio inossidabile lucidato a specchio. La sorbettiera è isotermica, a doppio corpo.

Service trolley for ice-creams and sherbets. The trolley is provided with ebony colour wooden top, mirror-polished stainless steel finishing and accessories. The sherbet pot is isothermal, double-wall.



Sorbettiera isotermica
Isothermal sherbet pot



Piano con 4 sorbettiere
Deck with 4 sherbet pots



Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Cod. 318 04 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 318 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

TOP BAR / LIQUORI CON ALZATA PER CALICI PER CARRELLO SERVIRE (EBANO)

Service trolley liquor top with goblet stand (ebony colour)

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 526	84x45	46	33x17,3/4	18,1/8



TOP BAR / LIQUORI PER CARRELLO SERVIRE (EBANO)

Service trolley liquor top (ebony colour)

	Cm.	In.
318 04 51 520	84x45	33x17,3/4



TOP REFRIGERATO PER PRESENTAZIONE PESCE PER CARRELLO SERVIRE (EBANO)

Service trolley refrigerated top for fish display (ebony colour)

	Cm.	In.
318 04 51 543	84x45	33x17,3/4



TOP GELATI E SORBETTI PER CARRELLO SERVIRE (EBANO)

Service trolley ice-cream and sberbet top (ebony colour)

	Cm.	In.
318 04 51 542	84x45	33x17,3/4



TOP DOLCI E FORMAGGI REFRIGERATO PER CARRELLO SERVIRE (EBANO)

Service trolley refrigerated top for pastry and cheese (ebony colour)

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 521	79x44	29	31,1/8 x17,3/8	11,1/2



CARRELLO SERVIRE CON PIANO D'APPOGGIO ESTRAIBILE (EBANO)

Serving trolley with pull-out top deck (ebony colour)

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 519	92x52	82	36,1/4x20,1/2	32,1/4





Carrelli

Trolleys

CARRELLO FLAMBÉ A GAS

Flambé trolley

Table roulante à flambée

Carro para flameado

Flambierwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 539	90x52	90	35,3/8x20,1/2	35,3/8

Carrello per il servizio del flambé al tavolo. Il piano di lavoro è in corian. Il piano di servizio inferiore ha una ringhiera di protezione ed è presente un portabottiglie laterale in acciaio inossidabile. Il fornello ha la griglia asportabile ed il bruciatore ha un dispositivo di sicurezza termocoppia secondo la normativa CE, vano portabombola in legno, dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma. E' disponibile in legno color ebano.

Flambé service trolley. The working deck is corian. The service lower deck has a protective barrier and a side stainless steel bottle holder. The stove has a removable grate and the burner has a thermocouple security device complying with CE regulations, a wooden gas cylinder cabinet, a piezoelectric ignition device and a flame adjuster. It is available in ebony colour wood.



Cestello porta bottiglie / spezie in acciaio inossidabile
Stainless steel bottle / spice holder



Dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma
Piezoelectric ignition device and flame adjuster



Fuoco con griglia asportabile
Stove with removable grate

Cod. 318 04 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
 Cod. 318 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO FLAMBÉ AD INDUZIONE

Flambé trolley with induction plate
Table roulante à flambée à induction
Carro para flameado por inducción
Flambierwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 541	90x52	90	35,3/8x29,1/2	35,3/8



Carrello per il servizio del flambé al tavolo dotato di piastra ad induzione. Il piano superiore è in acciaio inossidabile. Il piano di servizio inferiore ha una ringhiera di protezione. Il vano per il generatore ad induzione è in legno. Il carrello è disponibile in legno color ebano.

Flambé service trolley provided with induction plate. The top deck is stainless steel. The lower service deck has a protective barrier. It has a wooden induction generator cabinet. The trolley is available in ebony colour wood.



Piastra ad induzione
Induction plate



Generatore ad induzione
Induction generator



Piano d'appoggio con ringhiera di protezione
Top deck with protective barrier



Carrelli

Trolleys

Cod. 318 04 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
Cod. 318 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO REFRIGERATO CON GRUPPO FRIGORIFERO

Compressor refrigerated trolley
Table roulante réfrigérée par compresseur
Carro refrigerante con compresor frigorífico
Motorbetriebener Küblwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 540	92x52	105	36,1/4x20,1/2	41,3/8

Carrello per il servizio al tavolo di dolci, pesce o formaggi, oppure per il servizio a buffet, refrigerato a motore. Ha un vano per motore in legno, è refrigerato con compressore realizzato secondo la normativa CE; è fornito di un cavo lungo 2 m, un gancio laterale avvolgicavo ed un rubinetto per lo scarico della condensa. Il carrello è disponibile in legno color ebano.

Compressor refrigerated service trolley for pastry, fish, cheese or buffet.
It has a wooden compressor cabinet, a compressor for refrigeration complying with CE regulations; it is provided with a 2 m long cable, a side cable hook and a drain tap.
The trolley is available in ebony colour wood.



Vasca estraibile con fori drenaggio condensa e cloche apribile su ambo i lati
Pull-out pan with drain holes for condensation and cloche opening in both directions



Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inox
Stainless steel plate stand, folding



Piano d'appoggio con ringhiera di protezione
Top deck with protective barrier

CARRELLO REFRIGERATO CON GRUPPO FRIGORIFERO

Compressor refrigerated trolley

Table roulante réfrigérée par compresseur

Carro refrigerante con compresor frigorífico

Motorbetriebener Küblwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 540	92x52	105	36,1/4x20,1/2	41,3/8



Unità refrigerante
Compressor



Termostato a cristalli liquidi regolabile
Adjustable liquid crystal thermostat



Gancio laterale avvolgi cavo
Side cable hook



Carrelli

Trolleys

Cod. 305 05 acciaio inossidabile 18/10 - *stainless steel 18/10*
Cod. 305 07 acciaio argentato - *electro-plated silver steel (EPSS)*

CARRELLO GUERIDON LUSO

Gueridon trolley, de luxe
Table roulante guéridon de luxe
Carro queridon lujo
Gueridomwagen De Luxe

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 524	78x48	80	30,3/4x19	31,1/2

Carrello di servizio, funzionale per tutti gli utilizzi. E' disponibile in legno color ebano.

Service trolley, functional for all uses. It is available in ebony colour wood.



Gamba sagomata de luxe
De luxe shaped leg



Piano inferiore con bordo
Lower deck with edge



Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

CARRELLO GUERIDON STANDARD

Gueridon trolley, standard
Table roulante guéridon standard
Carro queridon estándar
Gueridonwagen Standard

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 525	80x48	80	31,1/2x19	31,1/2
Ebano - Ebony colour				
318 04 51 530	80x48	80	31,1/2x19	31,1/2
Noce - Walnut colour				

Carrello di servizio,
 funzionale per tutti
 gli utilizzi.
 E' disponibile in
 legno color ebano
 o color noce

*Service trolley,
 functional for all uses.
 It is available in ebony
 or walnut colour wood.*



Carrello noce
Walnut colour trolley



Carrello ebano
Ebony colour trolley



Gamba liscia standard
Plain leg, standard



▪ **BUFFET**

BUFFET

BUFFET

BUFFET

BUFFET



Buffet

Buffet

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass

COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass

COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

SCALDAVIVANDE RETTANGOLARE LINEA CLASSICA

*Classica rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Classica
Chafing dish rectangular Classica
Chafing Dish Classica , rechteckig*

	Cm.	In.
303 .. 52 612	1/1	1/1

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.



SCALDAVIVANDE TONDO LINEA CLASSICA

*Classica round chafing dish
Chafing dish rond Classica
Chafing dish redondo Classica
Chafing Dish Classica, rund*

	Ø Cm.	Ø In.
303 .. 52 613	30	11,3/4
303 .. 52 614	40	15,3/4

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.



COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
 COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
 COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
 COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

SCALDAVIVANDE RETTANGOLARE LINEA ISEO

Iseo rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Iseo
Chafing dish rectangular Iseo
Chafing Dish Iseo, rechteckig

	Ø Cm.	Ø In.
305 .. 52 615	1/1	1/1

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.



SCALDAVIVANDE TONDO LINEA ISEO

Iseo round chafing dish
Chafing dish rond Iseo
Chafing dish redondo Iseo
Chafing Dish Iseo, rund

	Ø Cm.	Ø In.
305 .. 52 616	30	11,3/4
305 .. 52 617	40	15,3/4

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.





Buffet

Buffet

COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

SCALDAVIVANDE TONDO AD INDUZIONE

Chafing dish à induction

Induction Chafing dish

Chafing dish ronda induccion

Chafing Dish, induktion

	Cm.	In.
305 05 52 628	40	15,3/4



SCALDAVIVANDE RETTANGOLARE LINEA IMPERIAL

Imperial rectangular chafing dish

Chafing dish rectangulaire Imperial

Chafing dish rectangular Imperial

Chafing Dish Imperial, rechteckig

	Cm.	In.
V77 05 52 CHR	1/1	1/1

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.

Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.

Electric heating element available.



SCALDAVIVANDE TONDO LINEA IMPERIAL

Imperial round chafing dish

Chafing dish rond Imperial

Chafing dish redondo Imperial

Chafing Dish Imperial, rund

	Ø Cm.	Ø In.
V77 05 52 CHT	40	15,3/4

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.

Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.

Electric heating element available.



COD. 305 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
 COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

SET MINESTRE PER SCALDAVIVANDE RETTANGOLARE

Soup tureen set for rectangular chafing dish - Set de soupieres pour chafing dish rectangulaire

Set de soperas para chafing dish rectangular - Suppenhüßelset für Chafing Dish rechteckig

(Adattatore - Adapter)

305 05 52 626 1/1 1/1

Lt. Oz.

Zuppiera

305 05 15 796 4,2 142



SET ZUPPIERE PER SCALDAVIVANDE TONDO CM. 40

Soup tureen set for cm. 40 round chafing dish - Set de soupieres pour chafing dish rond cm. 40

Set de soperas para chafing dish redondo cm. 40 - Suppenhüßelset für Chafing Dish rund Ø cm. 40

Cm. In.

(Adattatore - Adapter)

305 05 52 627 40 15,3/4

Lt. Oz.

(Zuppiera - Souptureen)

305 05 15 796 4,2 142



PIASTRA ELETTRICA RETTANGOLARE PER SCALDAVIVANDE GN 1/1 E TONDO Ø CM. 50

Rectangular electric unit for GN 1/1 and Ø cm. 50 round chafing dishes

Corps électrique rectangulaire pour chafing-dishes GN 1/1 et ronds Ø cm. 50

Plancha eléctrica rectangular para chafing dishes GN 1/1 y redondos Ø cm. 50

Elektroelement für rechteckigen Chafing Dish GN 1/1, rund Ø cm. 50

Cm. In.

305 05 52 547 26x20 10,1/4x7,7/8

(Con regolatore - With power regulator)

305 05 52 610 26x20 10,1/4x7,7/8



PIASTRA ELETTRICA PER SCALDAVIVANDE TONDO Ø CM. 30-40

Electric element for Ø cm. 30-40 round chafing dish - Corps électrique pour chafing-dish rond Ø cm. 30-40

Plancha eléctrica para chafing dish redondo Ø cm. 30-40 - Elektroelement für runden Chafing Dish Ø cm. 30-40

Cm. In.

305 05 52 546 21x20 8,1/4x7,7/8

(Con regolatore - With power regulator)

305 05 52 611 21x20 8,1/4x7,7/8



FORNELLETTO PER SCALDAVIVANDE

Chafing-dish burner - Porte brûleur pour chafing dish

Contenedor de combustible para chafing dish - Brennstoffhalter für Chafing Dish

① 305 05 52 536
(Fornello - Burner)

② 305 05 72 519
(Combustibile - Solid fuel)





Buffet

Buffet

COD. 305 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

PORTAVIVANDE 1/1 - 2/3 IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Food pan 1/1 - 2/3, stainless steel
Bac 1/1 - 2/3 en acier inoxidable
Cubeta 1/1 - 2/3 en acero inoxidable
GN -Behälter 1/1, Edelstahl rostfrei

	Cm.	In.
(1/1) 305 05 72 511	53x32,5x6,5	20,7/8x12,3/4x2,1/2
(2/3) 305 05 72 514	34,5x32,5x6,5	13,5/8x12,3/4x2,1/2



PORTAVIVANDE 1/3 - 1/2 IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Food pan 1/3 - 1/2 stainless steel
Bac 1/3 - 1/2 en acier inoxidable
Cubeta 1/3- 1/2 en acero inoxidable
GN -Behälter 1/3-1/2, Edelstahl rostfrei

	Cm.	In.
(1/3) 1pz. - 1 pc. 305 05 72 513	17,6x32,5x6,5	6,7/8x12,3/4x2,1/2
(1/2) 1pz. - 1 pc. 305 05 72 512	26,5x32,5x6,5	10,3/8x12,3/4x2,1/2



PORTAVIVANDE TONDO IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Round food pan, stainless steel
Bac rond en acier inoxidable
Cubeta redonda en acero inoxidable
Behälter rund, Edelstahl rostfrei

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 72 516	30	11,3/4
517	40	15,3/4
518	50	19,3/4



PORTAVIVANDE IN PORCELLANA

Food pan, porcelain
Bac en porcelaine
Cubeta en porcelana
Porzellanbehälter

	Cm.	In.
305 21 52 557	53x32,5x6,5	20,7/8 x12,3/4 x2,1/2
583	35,3x32,5x6,5	13,3/4 x12,3/4 x2,1/2
581	26,5x32,5x6,5	10,3/8 x12,3/4 x2,1/2
582	17,6x32,5x6,5	6,7/8 x12,3/4 x2,1/2



PORTAVIVANDE TONDO IN PORCELLANA

Round food pan, porcelain
Bac rond en porcelaine
Cubeta redonda en porcelana
Porzellanbehälter, rund

	Ø Cm.	Ø In.
305 21 52 756	30	11,3/4
757	40	15,3/4



PORTAVIVANDE TONDO CON DIVISORIA

Round food pan for round chafing dish, porcelain with divider
Bac double en porcelaine pour chafing dish rond
Cubeta avec separation en porcelana para chafing dish redondo
Porzellaninsatz, 2tlg für Chafing Dish rund

	Ø Cm.	Ø In.
305 21 72 758	40	15,3/4



PORTAUOVO PER SCALDAVIVANDE TONDO IN PORCELLANA

Egg holder for round chafing dish, porcelain
Porte-oeufs en porcelaine pour chafing dish rond
Porta huevos en porcelana para chafing dish redondo
Porzellanereinsatz für Chafing Dish rund

	Ø Cm.	Ø In.
305 21 71 950	40	15,3/4





Buffet

Buffet

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

DISTRIBUTORE SUCCHI LINEA CLASSICA

Classica juice dispenser
Distributeur de jus Classica
Dispensador de zumo Classica
Saftspender Classica

	Lt.	Oz.
303 ... 52 603	8	280



DISTRIBUTORE CAFFÈ LINEA CLASSICA

Classica coffee urn
Distributeur de café Classica
Dispensador de café Classica
Kaffeedispenser Classica

	Lt.	Oz.
303 .. 52 549	7	245
303 .. 52 550	10	350

*Distributore caffè a combustibile solido,
predisposto per piastra elettrica.*

*Solid fuel coffee urn,
electric heating element available*



COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
 COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
 COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
 COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

DISTRIBUTORE SUCCHI LINEA ISEO

Iseo juice dispenser
Distributeur de jus Iseo
Dispensador de zumo Iseo
Saftspender Iseo

	Lt.	Oz.
305 .. 52 590	8	280



DISTRIBUTORE CAFFÈ LINEA ISEO

Iseo coffee urn
Distributeur de café Iseo
Dispensador de café Iseo
Kaffeedispenser Iseo

	Lt.	Oz.
305 .. 52 553	7	245
305 .. 52 584	10	350

Scaldacaffè a combustibile solido,
predisposto per piastra elettrica.

Coffee urn solid fuel burner,
electric heating element available as optional.





Buffet

Buffet

COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

DISTRIBUTORE CAFFÈ

Coffee urn

Distributeur de café

Dispensador de café

Kaffeedispenser

	Lt.	Oz.
V77 05 52 DCA	7	245
V77 05 52 DCA1	10	350

*Scaldacaffè a combustibile solido,
predisposto per piastra elettrica.*

*Solid-fuel burner coffe warmer,
electric heating element available.*



DISTRIBUTORE SUCCHI CON RUBINETTO IN METALLO

Juice dispenser with metal tap

Distributeur de jus avec robinet en métal

Dispensador de zumo con grifo en metal

Saftdispenser - Hahn aus Metal

	Lt.	Oz.
V77 05 52 DSM	8	280



PIASTRA ELETTRICA PER DISTRIBUTORE CAFFÈ

Electric element for coffe urn

Corps électrique pour distributeur de café

Plancha eléctrica para dispensador de café

Elektroelement für Kaffeedispenser

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 52 576	14	5,1/2



SUPPORTO GIREVOLE REFRIGERATO CON CARAFFE SUCCHI (4 PZ.)

Thermal rotating stand with juice pitchers (4 pcs)
Présentoir pivotant réfrigéré avec carafes à jus (4 pcs)
Expositor giratorio refrigerante con jarras de zumo (4 pcs)
Saftkaraffenständer - drehbar und gekühlt

	H. Cm.	H. In.
① V77 05 52 SCA1	36	14,1/8
	Ø 41,5 Base	Ø 16,3/8 Base
	Ø 16,4 Sede Caraffa	Ø 6,1/2 Pitcher seat
② 305 05 15 794		
Coperchio - Cover		
③ 400 04 79 300	Lt. 1,5	Oz. 53
Brocca acqua - Water pitcher		



SUPPORTO GIREVOLE REFRIGERATO CON CARAFFE SUCCHI (4 PZ.) CON ALZATA

Thermal rotating stand with juice pitchers (4 pcs) with plate
Présentoir pivotant réfrigéré avec carafes à jus (4 pcs) avec étagère
Expositor giratorio refrigerante con jarras de zumo (4 pcs) con plato
Saftkaraffenständer - drehbar und gekühlt mit Gläserständer

	H. Cm.	H. In.
① V77 05 52 SCA	70	27,1/2
	Ø 41,5 Base	Ø 16,3/8 Base
	Ø 38,5 Alzata	Ø 15,1/8 Plate
	Ø 16,4 Sede Caraffa	Ø 6,1/2 Pitcher seat
② 305 05 15 794		
Coperchio - Cover		
③ 400 04 79 300	Lt. 1,5	Oz. 53
Brocca acqua - Water pitcher		



CARAFFA SUCCHI

Juice pitcher
Carafe à jus
Jarra zumo
Saftkrug

	Lt.	Oz.
305 05 08 539	1,50	53



CARAFFA SUCCHI ARGENTATA

Juice pitcher, electro-plated stainless steel (EPSS)
Carafe à jus argentée
Jarra zumo plateada
Saftkrug, versielbert

	Lt.	Oz.
310 08 08 519	2	70





Buffet

Buffet

COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

PORTACEREALI GIREVOLE CON 6 COMPARTI

6-dish rotating muesli stand

Distributeur à céréales pivotant à 6 compartiments

Dispensador de cereales giratorio 6 sectores

Büffet-Ständer - drehbar mit sechs Glasschalen

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CV6	42	73	16,1/2	28,3/4

Con coppe in vetro - With glass bowls

V77 05 52 CC6	42	73	16,1/2	28,3/4
---------------	----	----	--------	--------

Con coppe in vetro e coperchio in metacrilato

With glass bowls and acrylic lids



PORTACEREALI GIREVOLE CON 3 COMPARTI

3-dish rotating muesli stand

Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments

Dispensador de cereales giratorio 3 sectores

Büffet-Ständer - drehbar mit drei Glasschalen

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CV3	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro - With glass bowls

V77 05 52 CC3	42	43	16,1/2	17
---------------	----	----	--------	----

Con coppe in vetro e coperchio in metacrilato

With glass bowls and acrylic lids



CARAFFA TERMICA

Insulated beverage server

Pot isotherme

Jarra térmica

Termische Karaffe

	Lt.	Oz.
① 305 05 08 540	0,50	18
541	0,80	27
542	1,50	53
② V01 05 08 T06	0,60	21
T10	1,00	35
T15	1,50	53



DISTRIBUTORE CEREALI GIREVOLE A 3 COMPARTI CON BASE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

3-dish rotating muesli dispenser with stainless steel base
Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments avec base en acier inoxydable
Dipensador de cereales giratorio 3 sectores con base de acero inoxidable
3-Müesli-dispenser-drehbar, mit Edelstahlfuß

	Ø Cm.	H. Cm.
V77 05 52 CD3	42	60
Lt. 3 (x3)	Ø In.	H. In.
Oz. 106 (x3)	16,1/2	23,5/8



DISTRIBUTORE CEREALI_ CON BASE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Muesli dispenser with stainless steel base
Distributeur céréales avec base en acier inoxydable
Dispensador de cereales con base de acero inoxidable
Müesli-dispenser mit Stahlbochen

	Cm.	H. Cm.
Singolo - Single V77 05 52 CD1	31x21	56
Lt. 3 Oz. 106	In. 12,1/4x8,1/4	H. In. 22
	Cm.	H. Cm.
2 comparti - 2-dispencer V77 05 52 CD2	37,5x24,5	57
Lt. 3 (x2) Oz. 106	In. 14,3/4x9,5/8	H. In. 22,1/2





Buffet

Buffet

COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

DISTRIBUTORE SUCCHI BASE IN LEGNO (COLOR EBANO)

Juice dispenser, wooden base (ebony colour)
Distributeur de jus avec base en bois (couleur ébène)
Dispensador de zumo con base de madera (color ébano)
Saftdispenser - Holzständer, Helfenbeinfarbe

	Lt.	Oz.
V77 05 52 DSUM	8	280



PORTACEREALI GIREVOLE 6 COMPARTI CON BASE IN LEGNO (COLORE EBANO)

6-dish rotating muesli stand with wooden base (ebony colour)
Distributeur à céréales pivotant à 6 compartiments avec base en bois (couleur ébène)
Dispensador de cereales giratorio 6 sectores con base de madera (color ébano)
Holzbüffet-Ständer - drehbar mit sechs Glasschalen - Helfenbeinfarbe

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CV6L	42	73	16,1/2	28,3/4

Con coppe in vetro - With glass bowls

V77 05 52 CC6L
Con coppe in vetro e coperchio in metacrilato
With glass bowls and acrylic lids



PORTACEREALI GIREVOLE 3 COMPARTI CON BASE IN LEGNO (COLORE EBANO)

3-dish rotating muesli stand with wooden base (ebony colour)
Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments avec base en bois (couleur ébène)
Dispensador de cereales giratorio 3 sectores con base de madera (color ébano)
Holzbüffet-Ständer - drehbar mit drei Glasschalen

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CV3L	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro - With glass bowls

V77 05 52 CC3L
Con coppe in vetro e coperchio in metacrilato
With glass bowls and acrylic lids



DISTRIBUTORE CEREALI GIREVOLE A 3 COMPARTI CON BASE IN LEGNO

3-dish rotating muesli dispenser with wooden base
Distributeur céréales pivotant à 3 compartiments avec base en bois
Dipensador de cereales giratorio 3 sectores con base de madera
3-Müesli-dispenser-drehbar mit Holzbochen

	Ø Cm.	H. Cm.
V77 05 52 CD3L	42	60
Lt. 3 (x3)	Ø In.	H. In.
Oz. 106 (x3)	16,1/2	23,5/8



DISTRIBUTORE CEREALI_ CON BASE IN LEGNO

Muesli dispenser with wooden base
Distributeur céréales avec base en bois
Dispensador de cereales con base de madera
Müesli-dispenser mit Holzbochen

	Cm.	H. Cm.
Singolo - Single		
V77 12 52 CD1L	31x21	56
Lt. 3		
Oz. 106	In.	H. In.
	12,1/4x8,1/4	22
	Cm.	H. Cm.
2 compart - 2-dispencer		
V77 05 52 CD2L	37,5x24,5	57
Lt. 3 (x2)		
Oz. 106	In.	H. In.
	14,3/4x9,5/8	22,1/2





Buffet

Buffet

COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

PORTAFORMAGGI / AFFETTATI RETTANGOLARE REFRIGERATO - PIANO IN POLIETILENE, BASE IN LEGNO (COLOR EBANO)

Rectangular cheese / ham dish, thermal - Polyethylene board and wooden base (ebony colour)

Plateau fromage / charcuterie rectangulaire réfrigérant - Planche en polyéthylène, base en bois (couleur ébène)

Quesera rectangular refrigerante - Tabla de polietileno, base de madera (color ébano) Rechteckkäse/

Wurstwarenplatte, gekühlt - Holzbox mit Acryl, Helfenbeinfarbe

	Cm.	In.
V77 05 54 G11L	53X32,5	20,7/8x12,3/4

Portaformaggi refrigerato
Thermal cheese dish

	Cm.	In.
V77 05 54 G11W	53X32,5	20,7/8x12,3/4

Portaformaggi non refrigerato
Non-thermal cheese dish



PORTAFORMAGGI / AFFETTATI TONDO REFRIGERATO - PIANO IN POLIETILENE, BASE IN LEGNO (COLOR EBANO)

Round cheese / ham dish, thermal - Polyethylene board and wooden base (ebony colour)

Plateau fromage / charcuterie rond réfrigérant - Planche en polyéthylène, base en bois (couleur ébène)

Quesera redonda refrigerante - Tabla de polietileno, base de madera (color ébano)

Rundkäse/Wurstwarenplatte, gekühlt - Holzbox mit Acryl, Helfenbeinfarbe

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 54 T46L	46	5	18,1/8	2

Portaformaggi refrigerato
Thermal cheese dish

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 54 T46W	46	5	18,1/8	2

Portaformaggi non refrigerato
Non-thermal cheese dish



PORTAYOGURT TONDO CON BASE IN LEGNO (COLORE EBANO)

Round yogurt dish, wooden base (ebony colour)

Plateau porte-yogourt rond avec base en bois (couleur ébène)

Bandeja yogurt redonda con base de madera (color ébano)

Joghurtplatte, rund - Holzbox, Helfenbeinfarbe

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 T46W	46	5	18,1/8	2



COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
 COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

PORTAFORMAGGI / AFFETTATI TONDO REFRIGERATO - PIANO IN POLIETILENE

Round cheese / ham dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera redonda refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, gekühlt, Platte aus Acryl

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 54 T46R	46	5	18,1/8	2



PORTAFORMAGGI / AFFETTATI TONDO NON REFRIGERATO - PIANO IN POLIETILENE

Round cheese / ham dish, non-thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond non réfrigéré - Planche en polyéthylène
Quesera redonda no refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, nicht gekühlt, Platte aus Acryl

	Ø Cm.	Ø In.
V77 05 54 T54	54	21,1/4
T46	46	18,1/8





Buffet

Buffet

COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

PORTAFORMAGGI / AFFETTATI RETTANGOLARE REFRIGERATO - PIANO IN POLIETILENE

Rectangular cheese / ham dish, thermal - Polyethylene board

Plateau fromage / charcuterie rectangulaire réfrigérant - Plaque en polyéthylène

Quesera rectangular refrigerante - Tabla de polietileno

Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm.	In.
V77 05 54 G11R	53x32,5	20,7/8x12,3/4



PORTAFORMAGGI / AFFETTATI RETTANGOLARE NON REFRIGERATO - PIANO IN POLIETILENE

Rectangular cheese / ham dish, non-thermal - Polyethylene board

Plateau fromage / charcuterie rectangulaire non réfrigéré - Plaque en polyéthylène

Quesera rectangular no refrigerante - Tabla de polietileno

Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, nicht gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm.	In.
V77 05 54 G21	65x53	25,5/8x20,7/8
G11	53x32,5	20,7/8x12,3/4



COD. V77 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
 COD. V77 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

PORTABURRO TONDO

Butter cooler, round
Beurrier rond
Mantequera redonda
Butterkühler, rund

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 09 T46	46	5	18,1/8	2
V77 05 09 T32	32	6	12,5/8	2,3/8



PORTAYOGURT TONDO

Yogurt dish, round
Plateau porte-yogourt rond
Bandeja yogurt redonda
Joghurtplatte, rund

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 T46	46	5	18,1/8	2



COPERCHIO IN METACRILATO CON POMOLO IN METALLO PER RINFRESCA YOGURT/MACEDONIA

Acrylic lid with metal knob for fruit/salad cooler
Couvercle acrylique avec pommeau en métal pour rafraîchisseur
Deckel aus Metakryl mit Metalknopf für joghurt/fruchtsalat kühltschale
Tapa acrílica con pomo en metal para el macedonia/yogurt refrigerado

	Ø Cm.	Ø In.
310 12 15 790	23	9



RINFRESCA YOGURT / MACEDONIA

Yogurt / fruit salad cooler
Rafraîchisseur à yogurt / salade de fruits
Bol yogurt / macedonia refrigerado
Obstsalat / Joghurtschale, gekühlt

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 43 601	28	11,1/8

310 12 15 790 Coperchio metacrilato - Acrylic lid

310 08 42 527 Coppa in vetro - Glass bowl





Buffet

Buffet

COD. V01 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
COD. V01 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)
COD. 305 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

VASSOIO SOVRAPPONIBILE TONDO GASTRONORM

Gastronorm round tray, stackable
Plateau empilable rond gastronorme
Bandeja apilable redonda gastronorm
Gastronorm Tablett, rund, stapelbar

	Ø Cm.	Ø In.
V01 05 23 T46S	46	18,1/8
V01 05 23 T54S	54	21,1/4



VASSOIO SOVRAPPONIBILE RETTANGOLARE GASTRONORM

Gastronorm rectangular tray, stackable
Plateau empilable rectangulaire gastronorme
Bandeja apilable rectangular gastronorm
Gastronorm Tablett, rechteckig, stapelbar

	Cm.	In.
V01 05 23 G11S	53x32,5	20,7/8x12,3/4
V01 05 23 G21S	65x53	25,5/8x20,7/8



VASSOIO RETTANGOLARE CON TAGLIERE IN LEGNO

Rectangular tray with wooden cutting board
Plateau rectangulaire gastronorme avec planche à découper en bois
Bandeja rectangular con tabla de cortar de madera
Gastronorm Tablett mit Holzplatte - rechteckig

	Cm.	In.
305 05 23 789	50x38	19,3/4x15



903 05 91 ARF Forchettone trinciare - Carving fork



903 05 91 ARC Coltellone trinciare - Carving knife



COD. V01 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
 COD. V01 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)
 COD. 305 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
 COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

VASSOIO RETTANGOLARE GASTRONORM

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

V01 05 23 G12	26,5X32,5	(1/2)	10,3/8x12,3/4
G11	53X32,5	(1/1)	20,7/8x12,3/4
G21	65X53	(2/1)	25,5/8x20,7/8



VASSOIO RETTANGOLARE GASTRONORM CON MANIGLIE

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

V01 05 23 G11M	53X32,5	(1/1)	20,7/8x12,3/4
G21M	65X53	(2/1)	25,5/8x20,7/8



VASSOIO TONDO BAR

Round bar tray
Plateau rond bar
Bandeja redonda bar
Austellplatte

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



VASSOIO TONDO BAR CON MANIGLIE

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

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





Buffet

Buffet

COD. 305 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

PORTAPROSCIUTTO CON BASE IN MARMO

Ham holder with marble base

Porte-jambon avec base en marbre

Jamonero con base de mármol

Schinkenbasis aus Marmor

	Cm.	In.
305 05 91 657	22x58x18	8,5/8x22,7/8x7



PIATTO SALMONE (ARGENTATO / LEGNO)

Salmon cutting board (electro-plated stainless steel and wood)

Planche à saumon (acier argenté et bois)

Fuente salmón (acero plateado y madera)

Lachsplatte, versilbert mit Holz

	Cm.	In.
305 07 22 656	87x19	34,1/4x7,1/2



LEGUMIERA OVALE CON PIROFILA

Oval vegetable dish with porcelain oven-proof dish

Légumier oval avec plat à four en porcelaine

Legumbreira oval con fuente para horno en porcelana

Gemüseschüssel mit Porzellaninsatz, oval

	Cm.	In.
305 05 15 542	36	14,1/8



LEGUMIERA TONDA CON PIROFILA

Round vegetable dish with porcelain oven-proof dish

Légumier rond avec plat à four en porcelaine

Legumbreira redonda con fuente para horno en porcelana

Gemüseschüssel mit Porzellaninsatz, rund

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 15 520	27	10,5/8



VASSOIO CON PORTABUSTINE

Tray with sugar-bag holder
Plateau avec porte-sachets de sucre
Bandeja con porta sobres de azúcar
Tablett mit Zuckerbehälter

	Cm.	In.
① 310 00 41 571 Portabustine Sugar bag holder	9x7	3,1/2x2,3/4
② 310 00 04 575 Completo - Complete	26x16	10,1/4x6,1/4



CESTINO CON PORTABRIOCHES TONDO

Croissant basket, round
Corbeille ronde à viennoiseries
Cesta de buffet redonda
Büffetkorb, rund

	Ø Cm.	Ø In.
V77 04 52 T44	44	17,3/8



CESTINO CON PORTABRIOCHES RETTANGOLARE

Croissant basket, rectangular
Corbeille rectangulaire à viennoiseries
Cesta de buffet rectangular
Büffetkorb, rechteckig

	Cm.	In.
V77 04 52 R50	50x29,5	19,3/4x11,5/8





Buffet

Buffet

COD. 305 05..... acciaio inossidabile - stainless steel

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

ALZATA TORTA

Cake stand

Presentoir à gateaux

Presentación tartas

Tortenplatte

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



ALZATA TORTA NUZIALE

Wedding cake stand

Presentoir à gâteaux de mariage

Porta tarta nupcial

Hochzeitstortenplatte

	H. Cm.	H. In.
305 05 42 519	54	21,1/4



ALZATA FRUTTA 3 PIANI

Fruit stand, 3-tier

Plat à fruits sur pied, 3 étages

Frutero, 3 pisos

Obstständler, 3 stufig

	H. Cm.	H. In.
305 05 42 523	50	19,3/4



COD. 305 05..... acciaio inossidabile - stainless steel
 COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

ALZATA FRUTTA 2-3-4 PIANI

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

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







▪ **COLLEZIONE BROGGI CONTEMPORARY**

BROGGI CONTEMPORARY COLLECTION

COLLECTION BROGGI CONTEMPORARY

COLECCIÓN BROGGI CONTEMPORARY

KOLLEKTION BROGGI CONTEMPORARY



Linea Contemporary

Contemporary line

TOVAGLIETTA IN METALLO E ACERO FRISÉ / EBANO / WENGÉ

Placemat, metal and frise maple / ebony / wenge

Napperon en métal et érable frisé / ébène / wengé

Mantel individual en metal y arce rizado / ébano / wengé

Tischdecke aus Metall und Abornholz / Ebenholzbaum / Wengeholz

	Cm.	In.
380 00 B5 15A	45x35	17,3/4x13,3/4

Acero frisé - Frise maple

38000B515E

Ebano - Ebony

38000B515W

Wengé - Wenge



SOTTOPIATTO QUADRATO IN METALLO E ACERO FRISÉ / EBANO / WENGÉ

Show plate, square, metal and frise maple / ebony / wenge

Plat de présentation carré en métal et érable frisé / ébène / wengé

Plato de presentación cuadrado en metal y arce rizado / ébano / wengé

Unterteller viereckig aus Metall und Abornholz / Ebenholzbaum / Wengeholz

	Cm.	In.
380 00 B5 16A	32x32	12,5/8x12,5/8

Acero frisé - Frise maple

380 00 B5 16E

Ebano - Ebony

380 00 B5 16W

Wengé - Wenge



SOTTOBICCHIERE / PIATTINO QUADRATO IN METALLO E ACERO FRISÉ / EBANO / WENGÉ

Coaster / square underliner, metal and frise maple / ebony / wenge

Sous verre / petit plat carré en métal et érable frisé / ébène / wengé

Platito posacopa / platito cuadrado en metal y arce rizado / ébano / wengé

Glassuntersatz / Teller viereckig aus Metall und Abornholz / Ebenholzbaum / Wengeholz

	Cm.	In.
380 00 B5 17A	11x11	4,3/8x4,3/8

Acero frisé -

Frise maple

380 00 B5 17E

Ebano - Ebony

380 00 B5 17W

Wengé - Wenge



SOTTOPIATTO TONDO IN METALLO E ACERO FRISÉ / EBANO / WENGÉ

Show plate, round, metal and frise maple / ebony / wenge

Plat de présentation rond en métal et érable frisé / ébène / wengé

Plato de presentación en metal y arce rizado / ébano / wengé

Unterteller rund aus Metall und Abornholz / Ebenholzbaum / Wengeholz

	Ø Cm.	Ø In.
380 00 B5 18A	32	12,5/8

Acero frisé - Frise maple

380 00 B5 18E

Ebano - Ebony

380 00 B5 18W

Wengé - Wenge



SOTTOBICCHIERE / PIATTINO TONDO IN METALLO E ACERO FRISÉ / EBANO / WENGÉ

Coaster / round underliner, metal and frise maple / ebony / wenge
 Sous verre / petit plat rond en métal et érable frisé / ébène / wengé
 Platito posacopa / platito redondo en metal y arce rizado / ébano / wengé
 Glasuntersatz rund aus us Metall und Abornholz / Ebenholzbaum / Wengeholz

	Ø Cm.	Ø In.
380 00 B5 19A	11	4,3/8
Acero frisé - Frise maple		
380 00 B5 19E		
Ebano - Ebony		
380 00 B5 19W		
Wengé - Wenge		



CESTINO PANE IN ACERO / EBANO / WENGÉ

Bread basket, maple / ebony / wenge
 Corbeille à pain en érable / ébène / wengé
 Cesta pan en arce / ébano / wengé
 Brotkorb aus Abornholz / Ebenholzbaum / Wengeholz

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
380 00 B5 32A	23x23	6	9x9	2,3/8
Acero - Maple				
380 00 B5 32E				
Ebano - Ebony				
380 00 B5 32W				
Wengé - Wenge				



TOVAGLIETTA NATURALE / MARRONE / NERA

Placemat, natural colour / brown / black
 Nappeon couleur naturel / marron / noir
 Mantel individual color natural / marrón / negro
 Tischdecke naturfarbig / braun / schwarz

	Cm.	In.
380 00 M7 72C	44,5x35	17,1/2x13,3/4
Naturale - Natural colour		
380 00 M7 72M		
Marrone - Brown		
380 00 M7 72S		
Nera - Black		



RUNNER MARRONE / NERO

Table runner, brown / black
 Chemin de table marron / noir
 Camino de mesa marrón / negro
 Runner braun / schwarz

	Cm.	In.
380 00 M7 78C	110x45	43,1/4x17,3/4
Marrone - Brown		
380 00 M7 78S		
Nero - Black		





Linea Contemporary

Contemporary line

VASSOIO RETTANGOLARE IN WENGÉ E ACCIAIO / SOLO WENGÉ

Tray, rectangular, wenge and steel / wenge only

Plateau rectangulaire en wengé et acier / wengé seulement

Bandeja rectangular en wengé y acero / wengé solamente

Tablett rechteckig aus Wengeholz und Edelstahl / Wengeholz

	Cm.	In.
380 00 0B 511	36x57	14,1/8x22,1/2
Wengé e acciaio - Wenge and steel		
380 00 B5 11W		
Solo wengé - Wenge only		



VASO CON FINITURA IN WENGÉ

Vase with wenge finishing

Vase avec finissage en wengé

Jarrón con acabado en wengé

Vase - Garnitur Wengeholz

	H. Cm.	H. In.
380 00 B5 07W	40	15,3/4
380 00 B5 09W	70	27,1/2



VASO IN ACCIAIO LUCIDO

Vase, mirror finishing stainless steel

Vase en acier brillant

Jarrón en acero brillo

Vase aus Edelstahl poliert

	H. Cm.	H. In.
380 00 B5 07L	40	15,3/4
380 00 B5 09L	70	27,1/2



GLACETTE IN WENGÉ / ACCIAIO

Bottle cooler, wenge / steel

Rafraîchisseur à bouteille en wengé / acier

Enfriador de botella en wengé / acero

Weinkühler Wengé / Edelstahl

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
380 00 0B 512	12	20	4,3/4	7,7/8



SECCHIO GHIACCIO IN WENGÉ E ACCIAIO

Ice bucket, wenge and steel
Seau à glace en wengé et acier
Cubo hielo en wengé y acero
Eisgefäß Wengè und Edelstahl

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
380 00 013 513	13	15	5,1/8	6



SECCHIO SPUMANTE IN WENGÉ E ACCIAIO

Champagne bucket, wenge and steel
Seau à champagne en wengé et acier
Cubo champán en wengé y acero
Wein / Sektkühler Wengè und Edelstahl

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
380 00 0B 514	18	22	7/18	8,5/8



VASSOIO QUADRATO

Tray, square
Plateau carré
Bandeja cuadrada
Tablett viereckig

	Cm.	In.
380 00 0B 504	40,5x40,5	16x16

VASSOIO QUADRATO CON FONDO IN PORCELLANA BISCUIT BIANCA / NERA

Tray, square, white / black biscuit porcelain bottom
Plateau carré avec fond en porcelaine biscuit blanche / noire
Bandeja cuadrada con fondo en porcelana biscuit blanca / negra
Tablett viereckig - Boden weiß / schwarz

	Cm.	In.
380 00 B5 04B	40,5x40,5	16x16
380 00 B5 04N	40,5x40,5	16x16





Linea Contemporary

Contemporary line

VASSOIO TONDO

Tray, round

Plateau rond

Bandeja redonda

Tablett rund

	Ø Cm.	Ø In.
380 00 0B 503	40	15,3/4

VASSOIO TONDO CON FONDO IN PORCELLANA BISCUIT BIANCA / NERA

Tray, round, white / black biscuit porcelain bottom

Plateau rond avec fond en porcelaine biscuit blanche / noire

Bandeja redonda con fondo en porcelana biscuit blanca / negra

Tablett rund - Boden weiß / schwarz

	Ø Cm.	Ø In.
380 00 B5 03B	40	15,3/4
380 00 B5 03N	40	15,3/4



VASSOIO TONDO GIREVOLE PICCOLO CON PIANO NERO IN PORCELLANA

Rotating round tray, small, black porcelain plate

Plateau rond pivotant petit avec fond noir en porcelaine

Bandeja redonda giratoria pequeña con fondo negro en porcelana

Tablett rund drehbar mit Etage schwarz aus Porzellan

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
380 00 0M 780	39	3	15,3/8	1,3/8

VASSOIO TONDO GIREVOLE GRANDE CON PIANO GRIGIO IN PORCELLANA

Rotating round tray, big, grey porcelain plate

Plateau rond pivotant grand avec fond gris en porcelaine

Bandeja redonda giratoria grande con fondo gris en porcelana

Tablett rund drehbar mit Etage grau aus Porzellan

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
380 00 0M 780G	45	3	17,3/4	1,3/8



COPPA CANDARA

Candara cup
Coupe Candara
Copa Candara
Schälchen Candara

	Cm.	In.
380 KB 23 819	19,5	7,5/8



COPPA FOGLIA

Foglia cup
Coupe Foglia
Copa Foglia
Schale Foglia

	Cm.	In.
380 00 M1 25P	35x16	13,3/4x6,1/4
380 00 M1 25M	41x20	16,1/8x7,7/8



CIOTOLA PETALO FIORE

Petalo Fiore bowl
Bol Petalo Fiore
Copa Petalo Fiore
Schale Petalo Fiore

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
380 0P D5 09F	20x9	3	7/7/8x3,1/2	1,1/8



CIOTOLA OVALE CALALUNA

Calaluna bowl , oval
Bol oval Calaluna
Copa oval Calaluna
Schale 'Calaluna' oval

	Cm.	In.
380 00 KB 221	46X14,5	18,1/8x5,3/4





Linea Contemporary

Contemporary line

VASO FIORI O CANDELA

Flower or candle vase
Vase à fleurs ou à bougie
Florero o candelero
Blumenvase/Leuchter

	H. Cm.	H; In.
380 0K B3 00P	20,5	8
380 0K B3 00M	25,5	10
380 0K B3 00G	30,5	12



CANDELIERE CILINDRICO

Candlestick, cylindrical
Flambeau cylindrique
Candelero cilindrico
Leuchter zylindrisch

	H. Cm.	H. In.
380 00 B5 05P	24	9,1/2
380 00 B5 05G	30	11,3/4



CANDELABRO

Candelabrum
Candélabre
Candelabro
Leuchter

	H. Cm.	H. In.
	35	13,3/4
380 00 B5 22M 2 fiamme - 2 arms		
380 00 B5 23M 4 fiamme - 4 arms		



CANDELIERE SPYROS

Spyros candlestick
Flambeau Spyros
Candelero Spyros
Kerzenhalter 'Spyros'

	H. Cm.	H. In.
380 00 PD 796	21,5	8,1/2



CIOCCOLATIERA

Chocolate jug
Chocolatière
Chocolatera
Schokoladekanne

	Cm.	In.
380 00 00 200	11	4,3/8





■ COLLEZIONE KOKU

KOKU COLLECTION

COLLECTION KOKU

COLECCIÓN KOKU

KOLLEKTION KOKU

Il perfetto connubio tra lo stile Giapponese e quello Occidentale perché combina l'essenzialità con l'eleganza.

Le sue forme così semplici la rendono adattabile ad ogni tavola.

Il legame prezioso tra acciaio lucidato a specchio e porcellana crea il contrasto tra i materiali freddo e caldo che donano alla collezione un'unicità mai vista.

It's the perfect match between Japanese and European style as it combines essentiality and elegance.

The simplicity of it's shape makes it adaptable for every style table.

The precious bond between brilliant stainless steel and porcelain creates the right contrast with cold and warm material giving the collection a uniqueness never seen before.



Linea Koku

Koku line



SOTTOPIATTO KOKU IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Koku show plate, stainless steel

*Plat de présentation Koku en acier inoxydable
Plato de presentación Koku en acero inoxidable
Platzteller Koku-Edelstahl*



SERVIPASTA/RISOTTIERA/FRUTTIERA KOKU IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Koku pasta / risotto / fruit dish, stainless steel

*Plat à pasta / risotto / fruit Koku en acier inoxydable
Fuente para pasta / risotto / frutero Koku
Pasta / Risotto / Fruchtschale Koku, Edelstahl*



ANTIPASTIERA KOKU CON VASSOIO IN ACCIAIO

Koku hors d'oeuvre dish with stainless steel tray

*Plat à hors d'oeuvre Koku avec plateau en acier inoxydable
Entremesera Koku con bandeja en acero inoxidable
Vorspeiseplatte Koku mit Tablett, Edelstahl*

381 05 25 537

Cm. 31x31

381 05 54 542

Cm. 42x29

381 05 14 519

Cm. 31x31



**VASSOIO QUADRATO KOKU
IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

Koku square tray, stainless steel
Plateau carré Koku en acier inoxydable
Bandeja cuadrada Koku en acero inoxidable
Tablett Koku, viereckig, Edelmetall

381 05 23 802

Cm. 31x31



**VASSOIO RETTANGOLARE KOKU
IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

Koku rectangular tray, stainless steel
Plateau rectangulaire Koku en acier inoxydable
Bandeja rectangular Koku en acero inoxidable
Tablett Koku, rechteckig, Edelmetall

381 05 23 803

Cm. 42x29



FORMAGGIERA KOKU

Koku grated-cheese holder
Ravier à parmesan Koku
Quesera Koku
Käsedose Koku

381 05 13 548

Cm. 9



Linea Koku

Koku line



PIATTO FORMAGGI KOKU IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Koku cheese dish, stainless steel

Plat à fromages Koku en acier inoxydable

Plato para quesos Koku en acero inoxidable

Käseplatte Koku, Edeltstahl

381 05 54 543

Cm. 31x31



INSALATIERA KOKU IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Koku salad dish with tray, stainless steel

Saladier Koku avec plateau en acier inoxydable

Ensaladera Koku con bandeja en acero inoxidable

Salat mit Tablett aus Edeltstahl

381 05 14 518

Cm. 31x31



PIATTO PINZIMONIO/SUSHI KOKU IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Koku raw vegetables / sushi dish, stainless steel

Plat à légumes à la croque / sushi Koku en acier inoxydable

Plato para verduras crudas / sushi en acero inoxidable

Salat / Sushiplatte Koku aus Edeltstahl

381 05 14 522

Cm. 31x31



**OLIERA 2 POSTI
KOKU**

Oil & vinegar cruet, 2 pieces
Ménage Koku, 2 pièces
Servicio de mesa, Koku, 2 piezas
Essig-/ Ölgestell Koku, 2-tlg

381 05 11 619

Cm. 10x5 H 20

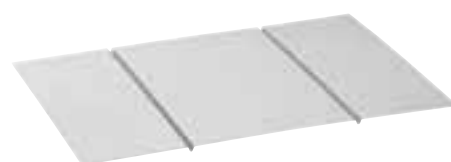


**SET SPARGISALE E
SPARGIPEPE KOKU**

Koku salt / pepper shaker
Set salière et poivrier Koku
Set salero y pimentero Koku
Salz / Pfefferstreuer Koku

381 05 12 617

Cm. 8x4 H 12



**TOVAGLIETTA KOKU IN
ACCIAIO INOSSIDABILE**

Koku placemat, stainless steel
Napperon Koku en acier inoxydable
Mantel individual Koku en acero inoxidable
Tischdecke Koku - Edelstahl

381 05 25 538

Cm. 43x31

