



**Broggi 1818**

Catalogo2014



1818



# **Broggi 1818**

Catalogo2014



**Our company has been producing unique and refined** objects for almost 200 years: a story of prestige and great success. Our products have always contained the professionalism of master silversmiths of other times, well-finished products, from the classical and refined lines that are well suited to the tables of luxury hotels and upper class. A historical brand, while respecting the original guidelines, does not remain anchored to the memory of the magnificence of the past, professionalism and dedication do not change, but the constant attention and monitoring of new design trends contribute to give it a dynamic and constantly evolving image today. In addition to the decorations and reliefs of the most classical lines, historical collections that have left their mark on the tradition of international hotel; new lines from linear sections, smooth surfaces and forms of design arise that make the silversmith company a name of tradition always oriented to the future.

**Depuis presque 200 ans notre entreprise produit des** objets pour la table uniques et raffinés : une histoire de prestige et de grands succès. Depuis toujours nos produits renferment le professionnalisme des maîtres orfèvres d'une autre époque, des produits soignés, des lignes classiques et raffinées qui s'adaptent bien aux tables d'hôtels luxueux et haut de gamme. Marque historique, tout en respectant les lignes directrices originaires, elle ne reste pas ancrée au souvenir de la magnificence du passé ; professionnalisme et dévouement ne changent pas, mais l'attention continue et le suivi des nouvelles tendances de conception contribuent à en donner aujourd'hui une image dynamique et en évolution constante. En plus des décors et des reliefs des lignes plus classiques, collections historiques qui ont laissé leur marque dans la tradition hôtelière internationale, de nouvelles lignes aux traits linéaires, aux surfaces lisses et aux formes de conception naissent, qui font de l'Entreprise orfèvre un nom de la tradition de plus en plus orientée vers le futur.

**Desde hace casi 200 años nuestra empresa produce** objetos para la mesa únicos y refinados: una historia de prestigio y de grandes éxitos. Desde siempre nuestros productos encierran la profesionalidad de los maestros plateros de otros tiempos, productos elaborados con esmero, de líneas clásicas y refinadas que se adaptan perfectamente a las mesas de hoteles lujosos y de gran clase. Sello histórico, que aun respetando las líneas guía originarias, no permanece anclado al recuerdo de la suntuosidad del pasado, la profesionalidad y dedicación no cambian, pero la constante atención y el monitoreo de las nuevas tendencias de design contribuyen a darle hoy una imagen dinámica y en constante evolución. Junto a las decoraciones y a los relieves de las líneas más clásicas, colecciones históricas que han dejado su huella en la tradición hotelera internacional, nacen nuevas líneas con trazos lineales, superficies lisas y formas de design que hacen de la Empresa de platería un nombre de la tradición siempre más orientado hacia el futuro.

**Our company has been producing unique and refined** objects for almost 200 years: a story of prestige and great success. Our products have always contained the professionalism of master silversmiths of other times, well-finished products, from the classical and refined lines that are well suited to the tables of luxury hotels and upper class. A historical brand, while respecting the original guidelines, does not remain anchored to the memory of the magnificence of the past, professionalism and dedication do not change, but the constant attention and monitoring of new design trends contribute to give it a dynamic and constantly evolving image today. In addition to the decorations and reliefs of the most classical lines, historical collections that have left their mark on the tradition of international hotel; new lines from linear sections, smooth surfaces and forms of design arise that make the silversmith company a name of tradition always oriented to the future.

# Broggi

## Il classico contemporaneo

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





# 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





**"From the first experience of car designers I was convinced that I would have missed a great opportunity if I had not moved the complex but effective design methodology of automotives to other sectors of the serial process, in the world of product design".** The Giugiaro Design, officially founded in 1981, and the business unit of Italdesign Giugiaro, is now headed by a highly qualified team of managers and designers that are sensitive to the trends and expectations of international companies from many different industries. The projects developed by Giugiaro Design are the expression of a functional design in exclusive response to the demands of the customer and market expectations.

**"Dès mes premières expériences de concepteur de voitures, je me convainquis que j'aurais perdu une immense opportunité si je n'avais pas transféré la complexe mais efficace méthodologie conceptuelle de l'automotive dans les autres secteurs du processus de série, dans l'univers de la conception de produits».** La Giugiaro Design, fondée officiellement en 1981, et unité d'affaires de la Italdesign Giugiaro, est maintenant dirigée par un groupe hautement qualifié de gestionnaires et concepteurs sensibles aux tendances et aux attentes des entreprises internationales des secteurs les plus disparates. Les projets développés par la Giugiaro Design sont l'expression d'un design fonctionnel et exclusif en réponse aux demandes des clients et aux attentes du marché.

**"Desde las primeras experiencias del car designer me convencí de que habría perdido una grandísima oportunidad si no hubiese transferido la compleja pero eficaz metodología proyectiva de la automoción a los demás sectores del proceso serial, en el universo del product design".** La empresa Giugiaro Design, fundada oficialmente en el año 1981, y business unit de Italdesign Giugiaro, hoy hace referencia a un grupo altamente cualificado de managers y designers sensibles a las tendencias y a las expectativas de las empresas internacionales de los sectores más diversos. Los proyectos desarrollados por Giugiaro Design son la expresión de un design funcional y exclusivo en respuesta a los requerimientos del cliente y a las expectativas del mercado.

**"Bei meinen ersten Erfahrungen als Car Designer war mir eins klar: ich hätte eine enorme Chance verpasst, wenn es mir nicht gelungen wäre, die ebenso komplexe wie effiziente Projektverfahrenstechnik vom Automotive Bereich auch auf andere Sektoren der Serienfertigung im vielfältigen Universum des 'Product Design' zu übertragen".** Giugiaro Design, offiziell 1981 gegründet und Business Unit von Italdesign Giugiaro, steht heute für eine hochqualifizierte Gruppe von Managern und Designern, die mit großem Fachwissen, Einfühlungsvermögen und gekonnter Umsetzung den Tendenzen und Anforderungen internationaler Unternehmen aus allen möglichen Sektoren zu entsprechen wissen. Die von Giugiaro Design entwickelten Projektgestaltungen sind stets Ausdruck eines funktionellen und exklusiven Designs als ebenso klare wie überraschend zeitgemäße Antwort auf Kundenwünsche und Markterfordernisse eines breiten Spektrums.

# Giorgetto Giugiaro Icaro by Giugiaro Design

**"Fin dalle prime esperienze di car designer mi convinsi che avrei perso una grandissima opportunità se non avessi trasferito la complessa ma efficace metodologia progettuale dell'automotive negli altri settori del processo seriale, nell'universo del product design".** La Giugiaro Design, ufficialmente fondata nel 1981, e business unit dell'Italdesign Giugiaro, oggi fa capo a un gruppo altamente qualificato di manager e designer sensibili alle tendenze e alle aspettative delle imprese internazionali dei settori più disparati. I progetti sviluppati da Giugiaro Design sono l'espressione di un design funzionale ed esclusivo in risposta alle richieste del committente ed alle attese del mercato.

**Giorgetto** Giugiaro





**Icaro**

acciaio inox 18/10  
stainless steel 18/10  
cod. 112.05.

acciaio argentato  
electro-plated stainless steel (EPSS)  
cod. 112.07.



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

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

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

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

Gualtiero

**Marchesi**

**Oriental inspirations for unusual tools**

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



## **Tavola - Table**

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

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



**Carne - Steak Set**

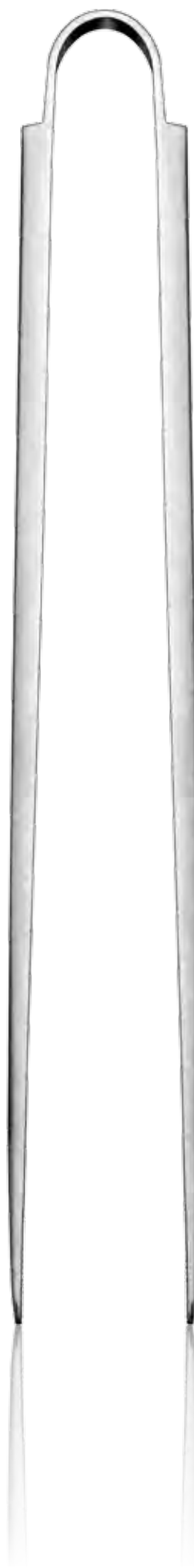
acciaio inox 18/10  
stainless steel 18/10  
cod. 117.05.

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

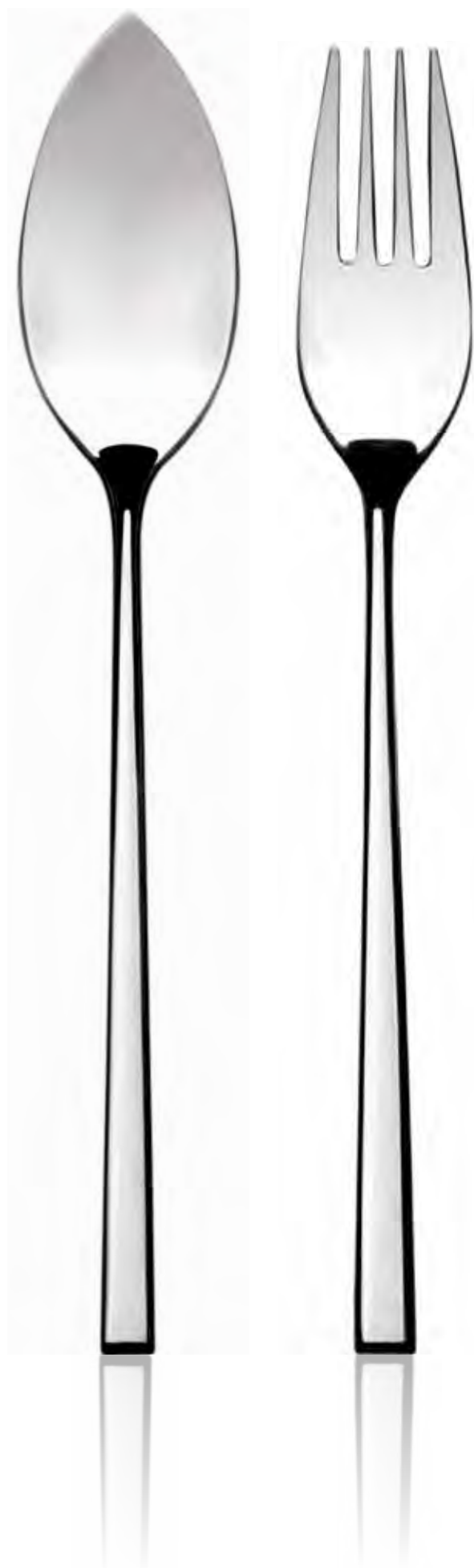
## **Pinza - Pliers**

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

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







**Pesce - Fish Set**

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

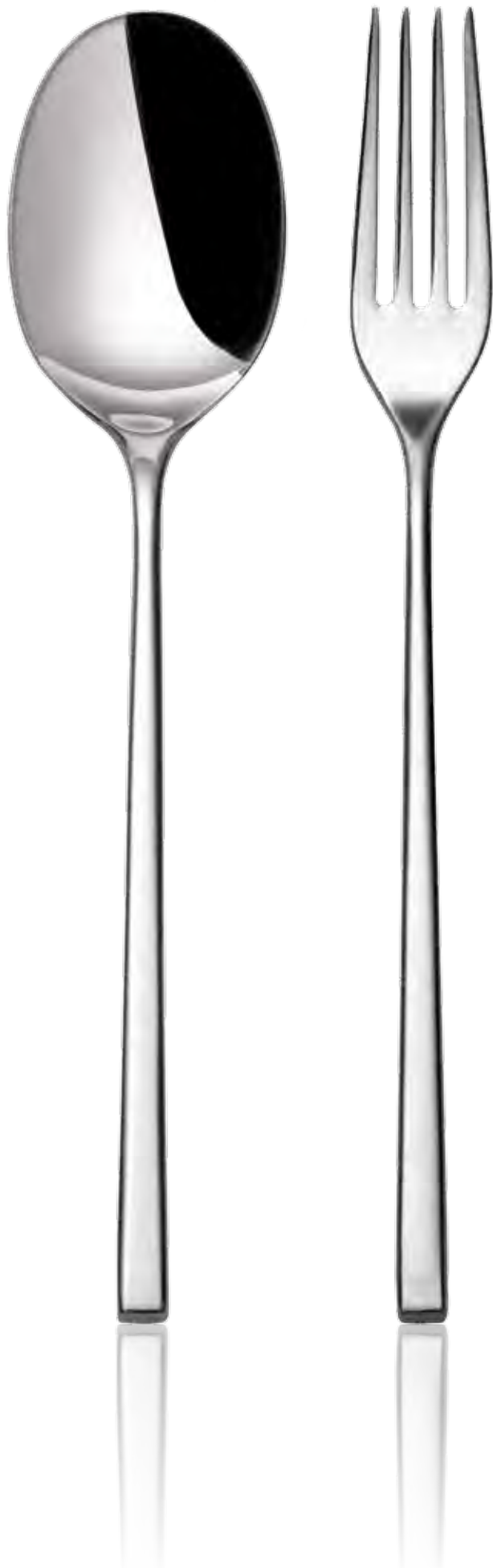
acciaio argentato  
electro-plated stainless steel (EPSS)  
cod. 117.07.



## **Risotto**

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

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



**Spaghetti**

acciaio inox 18/10  
stainless steel 18/10

cod. 117.05.

acciaio argentato  
electro-plated stainless steel (EPSS)

cod. 117.07.

# Branch Lucio Micheletti



**Branch represents the contribution of Broggi to a new** vision of the contemporary design from an ethic and environmentally friendly viewpoint. Hollow metal objects in response to the deforestation caused by the daily and massive consumption of bamboo chopsticks used as cutlery in the oriental culture. The chopsticks, two light branches, come with a thin and long-end fork and a double-tail spoon. Beside a plate and a bowl, the marriage between East and West, in a world with more branches.

**Branch interprète la contribution de Broggi à une nouvelle** vision du design contemporain en clé éthique et éco-soutenable. Des objets en métal creux en réponse à la déforestation causée par la consommation quotidienne de baguettes en bambou utilisées comme couverts dans la culture orientale. Les baguettes, deux branches légères, sont accompagnées par une fourchette, avec le bout fin et allongé et une cuillère à double queue. À côté d'un plat et d'un bol, la conjonction entre l'orient et l'occident, dans un monde à plusieurs branches.

**Branch interpreta el aporte de Broggi hacia una nueva** visión del design contemporáneo en clave ética y ecológicamente racional. Objetos de metal hueco en respuesta a la deforestación causada por el consumo cotidiano y macizo de los palillos de bambú empleados como cubiertos en la cultura oriental. Los palillos, dos "branches" - ramas - ligeras, van acompañados por un tenedor, con la terminación fina y alargada, y una cuchara de doble cola. Junto a un plato y un cuenco, el connubio entre oriente y occidente, en un mundo con más ramas.

**Branch: von Holz zu Stahl - Branch steht für Broggis** Beitrag zu einer neuen Vision von zeitgenössischem Design in umweltfreundlicher Gestaltung. Hohle Metallobjekte als zeitgemäße Antwort auf die unaufhaltsame Ausrottung von Waldbestand, die auch durch den täglichen massiven Einsatz von Bambusstäbchen als Essbesteck in der fernöstlichen Kultur gefördert wird. Die Chopsticks, zwei schmale, elegante Besteckteile, werden hier als Gabel mit reizvollem langen Ende und Löffel mit einem feingeformten Schwalbenschwanzgriff vorgestellt. Neben einem Teller oder einer Schale präsentieren sie eine gelungene Symbiose der Esskultur von Ost und West, in einer Welt mit unzähligen Verzweigungen.

Lucio

# Micheletti

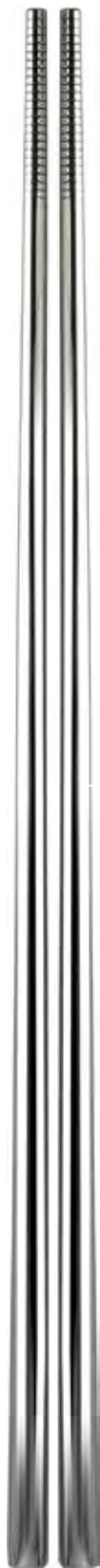
## Branch: from wood to steel

**Branch interpreta il contributo di Broggi ad una nuova** visione del design contemporaneo in chiave etica ed ecosostenibile. Oggetti in metallo cavo in risposta alla deforestazione causata dal consumo quotidiano e massiccio delle bacchette di bambù utilizzate come posate nella cultura orientale. Le bacchette, due "branches" - rami - leggeri, sono accompagnate da una forchetta, con il finale sottile ed allungato, ed un cucchiaino a doppia coda. Accanto ad un piatto ed una ciotola, il connubio tra oriente ed occidente, in un mondo con più rami.

## Bastoncini - Chopsticks

acciaio inox 18/10  
stainless steel 18/10  
cod. 118.05.

acciaio argentato  
electro-plated stainless steel (EPSS)  
cod. 118.07.



Poggiabastoncini: design by Gabriele Bavastrelli



## **Tavola - Table**

acciaio inox 18/10  
stainless steel 18/10  
cod. 118.05.

acciaio argentato  
electro-plated stainless steel (EPSS)  
cod. 118.07.

**The Zeta collection was born as a small idea that, day by day, convinced and involved us more and more, until it became the symbol of the company renewal. Zeta represents what is modern, contemporary. A real two-hundred year experience has learned us to produce Functionality: with Zeta, the blending between design and the transforming world is born. Zeta means modern revolution built on our productive ability and based on our history.**

**La collection Zeta est née comme une petite idée qui, jour après jour, nous a convaincu et impliqué de plus en plus, jusqu'à devenir le symbole du renouvellement de l'entreprise. Zeta représente ce qui est moderne, contemporain. Deux cents années de réelle expérience nous ont enseigné à produire de la fonctionnalité : avec Zeta, la conjonction entre le design et le monde qui se transforme, renaît. Zeta veut dire révolution moderne construite sur notre capacité de production et basée sur notre histoire.**



**La colección Zeta ha nacido como una pequeña idea que día tras día nos ha convencido e involucrado siempre más, hasta transformarse en el símbolo de la renovación empresarial. Zeta representa lo moderno, lo contemporáneo. Doscientos años de experiencia real nos han enseñado a producir Funcionalidad: con Zeta nace el connubio entre el design y el mundo que se transforma. Zeta significa revolución moderna construida sobre la base de nuestra capacidad productiva y de nuestra historia.**

**Die Kollektion Zeta entstand als erstaunliche "kleine" Idee, die uns mit der Zeit immer mehr faszinierte und überzeugte und zum Symbol des betrieblichen Umschwungs wurde. Zweihundert Jahre lebendiger Unternehmenserfahrung haben uns gelehrt, vor allem Funktionalität zu erzeugen: Zeta ist die gelungene Verbindung zwischen hochwertigem Design und einer Welt in ständigem Wandel. Zeta steht für eine "moderne" Revolution, die auf unserer Produktionsfähigkeit und einer langjährigen Fertigung im Zeichen unserer Geschichte aufbaut.**

# Zeta

## Collection

**La collezione Zeta è nata come una piccola idea che giorno dopo giorno ci ha convinto e coinvolto sempre di più, fino a diventare il simbolo del rinnovamento aziendale. Zeta rappresenta ciò che è moderno, contemporaneo. Duecento anni di esperienza vera ci hanno insegnato a produrre Funzionalità: con Zeta nasce il connubio tra il design e il mondo che si trasforma. Zeta vuol dire rivoluzione moderna costruita sulla nostra capacità produttiva e basata sulla nostra storia.**





**Zeta**

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

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

# Posate



## **Luce**

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

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



**Rail**

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

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



## **Stiletto**

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

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



**Impulso**

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

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

# Posate

## City

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

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





**Gaia**

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

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

# Posate

## **Sky**

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







**Vip**

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

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



## **Metropolitan**

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

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



## 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. 180.41.




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





## 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



## 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.





## **Baguette**

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

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

# Posate



## **Palio**

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

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



## **Decò**

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

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



## **Filet**

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

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



## **Evento**

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

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



## **Rialto**

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

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



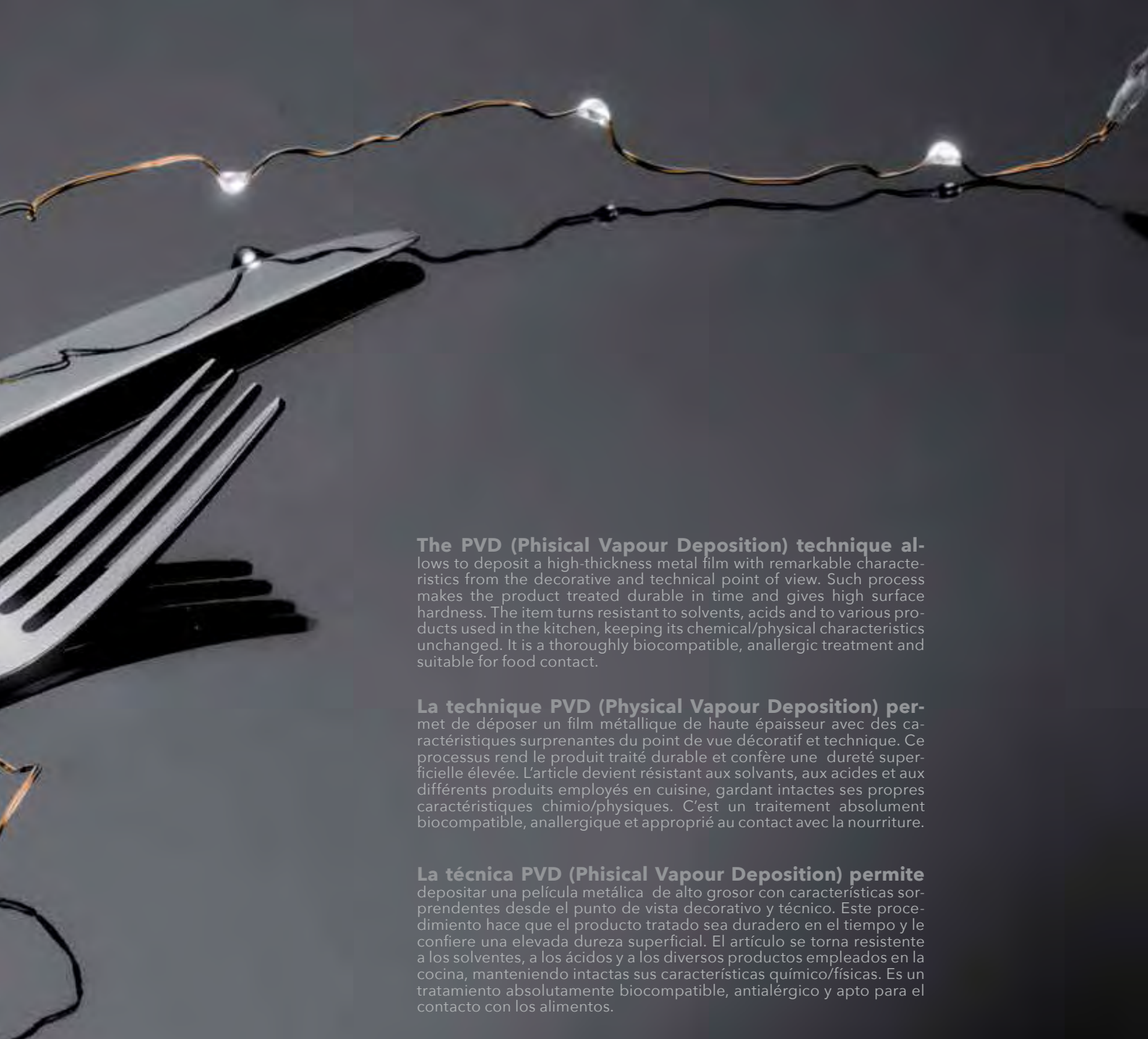
## **Royal**

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

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







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

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

**La técnica PVD (Physical Vapour Deposition)** permite depositar una película metálica de alto grosor con características sorprendentes desde el punto de vista decorativo y técnico. Este procedimiento hace que el producto tratado sea duradero en el tiempo y le confiere una elevada dureza superficial. El artículo se torna resistente a los solventes, a los ácidos y a los diversos productos empleados en la cocina, manteniendo intactas sus características químico/físicas. Es un tratamiento absolutamente biocompatible, antialérgico y apto para el contacto con los alimentos.

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

## Gold, Copper & Black Metal

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



**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)

**TIPOLOGIA**

			COD. 112 05 .. COD. 112 07 ..	COD. 117 05 .. COD. 117 07 ..	COD. 118 05 .. COD. 118 07 ..	COD. 116 05 .. COD. 116 07 ..	COD. 114 05 .. COD. 114 07 ..
			Mod. 112 ICARO	Mod. 117 GUALTIERO MARCHESI	Mod. 118 BRANCH	Mod. 116 ZETA	Mod. 114 RAIL
001	Cucchiaino tavola Table spoon		208	216	226	210	206
002	Forchetta tavola / Carne** Table fork		208	215**	226	210	206
003	Cucchiaino brodo Soup spoon		173*	178		179	175
005	Coltello tavola monoblocco Table knife, solid handle		230	236	244	240	235
009	Coltello tavola manico cavo Table knife, hollow handle						
01009	Coltello tavola m. cavo lama a spatola Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade						
011	Cucchiaino frutta / Risotto** Dessert spoon		183	200**		189	185
012	Forchetta frutta Dessert fork		183	200		189	185
015	Coltello frutta monoblocco Dessert knife, solid handle		202	220		216	211
019	Coltello frutta manico cavo Dessert knife, hollow handle						
01019	Coltello frutta m. cavo lama a spatola Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped blade						
021	Cucchiaino the Tea spoon		143	140	142	147	144
022	Cucchiaino moka Moka spoon		110	108		115	133
023	Cucchiaino zucchero / Molla Individuale** Sugar spoon			225**			
025	Mestolo Soup ladle					300	304
026	Forchetta servire Serving fork					241	237
027	Cucchiaino servire Serving spoon					241	237
028	Cucchiaino servire insalata Salad serving spoon		240*				
029	Forchetta servire insalata Salad serving fork		240*				
031	Forchetta pesce Fish fork		200*	215		189	185
032	Coltello pesce Fish knife		220*	221		200	209
033	Forchetta servire pesce Fish serving fork						
034	Coltello servire pesce Fish serving knife						
035	Cucchiaino bibita Iced tea spoon						
037	Paletta gelato Ice cream spoon						
038	Forchetta dolce Cake fork		154*	183		157	146
039	Pala torta Cake server		243*			240	262
042	Mestolino salsa Sauce ladle					159	165
043	Coltello burro m. cavo Butter knife, hollow handle						
053	Coltello burro monoblocco Butter knife, solid handle		172*	170		170	165
055	Coltello carne manico cavo Steak knife, hollow handle						
059	Coltello carne monoblocco Steak knife, solid handle		236*	238		225	
061	Coltello trinciare Carving knife						
062	Forchetta trinciare Carving fork						
063	Forchetta lumache Snail fork						
064	Forchetta ostriche Oyster fork						
067	Cucchiaino salsa Gourmet spoon					189	185
082	Bastoncini Chopsticks				255		

















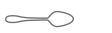


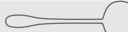
















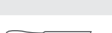





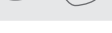
							
COD. 115 05 .. COD. 115 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..	COD. 181 05 .. COD. 181 07 ..	COD. 113 05 .. COD. 113 07 ..	COD. 133 05 .. COD. 133 07 ..	COD. 122 05 .. COD. 122 07 ..	COD. 120 05 .. COD. 120 07 ..
Mod. 115 GAIA	Mod. 182 IMPULSO UNICO	Mod. 182 IMPULSO	Mod. 181 LUCE	Mod. 113 STILETTO	Mod. 133 VIP	Mod. 122 CITY	Mod. 120 METROPOLITAN
222	192	207	206	210	199	196	202
226	192	207	205	205	198	199	201
		177	181	179		173	179
251	218	235	225	235	221	241	230
						243	236
202		192	183	187	181	176	182
203		192	184	186	181	178	182
230		218	204	211	202	220	207
						220	207
150	145	145	143	146	148	133	142
119		108	108	115	120	104	106
						120	130
297		305	298	306	282	307	322
248		245	237	241	239	230	262
245		245	238	236	240	227	259
						227	
						227	
201		185	185	182	181	199	201
227		198	204	198	194	211	217
						195	207
						131	
165		144	155	147	146	143	147
270		265	265	257	242	240	256
170		165	165	158	162	160	172
		175	175	165	169		170
	218	218	218				
202		192	183	187	181	176	182












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

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

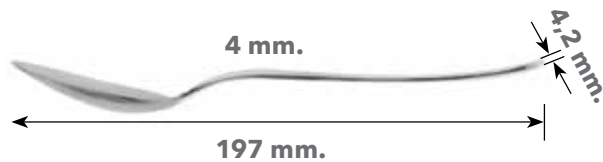
## TIPOLOGIA

							
			COD. 110 05 .. COD. 110 07 ..	COD. 194 05 ..	COD. 180 05 .. COD. 180 07 ..	COD. 180.28 .. COD. 180.38 ..	COD. CE5BR ..
			Mod. 110 MEDICI	Mod. 194 DAKAR	Mod. 180 ALI BABA	Mod. 180 ALI BABA DORATO - PARZIALMENTE DORATO	Mod. CE5BR SKY
001	Cucchiaino tavola Table spoon		207	205	207	207	207
002	Forchetta tavola Table fork		205	207	206	206	207
003	Cucchiaino brodo Soup spoon		175				
005	Coltello tavola monoblocco Table knife, solid handle		237		230	230	231
009	Coltello tavola manico cavo Table knife, hollow handle		239	230			
01009	Coltello tavola m. cavo lama a spatola Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade						
011	Cucchiaino frutta Dessert spoon		186		185	185	186
012	Forchetta frutta Dessert fork		187	197	185	185	186
015	Coltello frutta monoblocco Dessert knife, solid handle		215		204	204	209
019	Coltello frutta manico cavo Dessert knife, hollow handle		215	218	204	204	
01019	Coltello frutta m. cavo lama a spatola Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped blade						
021	Cucchiaino the Tea spoon		141	149	145	145	145
022	Cucchiaino moka Moka spoon		118	134			114
023	Cucchiaino zucchero Sugar spoon						
025	Mestolo Soup ladle		296	224			306
026	Forchetta servire Serving fork		227	219	246	246	237
027	Cucchiaino servire Serving spoon		225	219	249	249	234
028	Cucchiaino servire insalata Salad serving spoon				238	238	
029	Forchetta servire insalata Salad serving fork				238	238	
031	Forchetta pesce Fish fork		182				
032	Coltello pesce Fish knife		202				215
033	Forchetta servire pesce Fish serving fork						
034	Coltello servire pesce Fish serving knife						
035	Cucchiaino bibita Iced tea spoon		208				
037	Paletta gelato Ice cream spoon		140				
038	Forchetta dolce Cake fork		152	151			150
039	Pala torta Cake server		242	244			250
042	Mestolino salsa Sauce ladle		158				
043	Coltello burro m. cavo Butter knife, hollow handle		163				
053	Coltello burro monoblocco Butter knife, solid handle		171				175
055	Coltello carne manico cavo Steak knife, hollow handle		216				
059	Coltello carne monoblocco Steak knife, solid handle		225				
061	Coltello trinciare Carving knife						
062	Forchetta trinciare Carving fork						
063	Forchetta lumache Snail fork						
064	Forchetta ostriche Oyster fork						
067	Cucchiaino salsa Gourmet spoon		186				
220	Spatola burro Butter spreader						



								
COD. 125 05 .. COD. 125 07 ..	COD. 164 05 .. COD. 164 07 ..	COD. 164 05 .. COD. 164 07 ..	COD. 126 05 .. COD. 126 07 ..	COD. 165 05 .. COD. 165 07 ..	COD. 132 05 .. COD. 132 07 ..	COD. 123 05 .. COD. 123 07 ..	COD. 158 05 .. COD. 158 07 ..	COD. 143 05 .. COD. 143 07 ..
Mod. 125 RUBANS	Mod. 164 UNICO BAGUETTE	Mod. 164 BAGUETTE	Mod. 126 DECO'	Mod. 165 PALIO	Mod. 132 EVENTO	Mod. 123 FILET	Mod. 158 RIALTO	Mod. 143 ROYAL
206	192	204	203	203	203	207	203	203
208	192	204	203	204	208	207	205	205
172		169	173	168		173	178	173
235	209	247		237	226	242	235	226
242	219	243	244	243			242	234
		238						
185		178	182	178	172	187	180	179
187		180	182	178	178	188	180	179
212		214		215	202	216	212	205
218		219	219	219			219	216
		216						
138	143	143	139	142	132	140	143	143
109		112	109	112	115	110	112	112
			122			115		
310		298	308	292	306	310	300	295
238		238	233	240	234	239	240	240
236		236	233	236	227	237	236	236
						206		
						205		
184		204	180	205	178	187	181	205
209		208	200	209	194	209	185	209
				230		240		
				250		260		
192		206		207		192	206	193
		133		133		133	133	133
144		153	146	153	148	145	153	153
245		238	242	237	235	241	237	237
154		164	150	147	145	152	152	158
171		166		166	166	171	172	171
	211	223		223				217
		212		212	212			
	212							
130				156				
142				155				
185		178	182	178	172	187	180	179
				156				

# Gamma dei pezzi individuali



## 001 Cucchiaino tavola

Table spoon - Cuillère 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 heuc - Tafelmesser Hohlheft



## 002 Forchetta tavola

Table fork - Fourchette de table  
Tenedor mesa - Tafelgabel



## 003 Cucchiaino brodo

Soup spoon - Cuillère à soupe  
Cuchara sopa - Suppenlöffel



## 011 Cucchiaino frutta

Dessert spoon - Cuillère 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 Hohlheft



## 027 Cucchiaino servire

Serving spoon - Cuillère 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 - Cuillère à moka  
Cucharita moka - Mokkalöffel



## 021 Cucchiaino thè

Tea spoon - Cuillère à café  
Cucharita café - Kaffelöffel



## 012 Forchetta frutta

Dessert fork - Fourchette à dessert  
Tenedor postre - Dessertgabel

# Range of individual pieces



## 039 Pala torta

Cake server - Pelle à gâteau  
Pala tarta - Tortenschaufel



## 035 Cucchiaino bibita

Iced tea spoon - Cuillère à cocktail  
Cuchara refresco - Cocktailöffel



## 037 Paletta gelato

Ice cream spoon - Cuillère à glace  
Cuchara helado - Eisschaufel



## 023 Cucchiaio zucchero

Sugar spoon - Cuillère à sucre  
Cucharita azúcar - Zuckerlöffel



## 038 Forchetta dolce / ostriche

Cake / oyster fork - Fourchette à gâteau / huîtres  
Tenedor lunch / ostras - Kuchen-Austerngabel



## 043 Spalmaburro manico cavo

Butter knife, hollow handle - Couteau à beurre, manche vide  
Cuchillo mantequilla, mango hueco - Buttermesser



## 056 Coltello formaggio duro a due punte

Hard cheese knife, two-prong  
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 hueco - Filetmesser Hohlheft



## 067 Cucchiaio salsa

Gourmet spoon - Cuillère gourmet  
Cuchara gourmet - Soßenlöffel



## 042 Mestolino salsa

Sauce ladle - Louche à sauce  
Cacillo salsa - Dressinglöffel



## 029 Forchetta servire insalata

Salad serving fork - Fourchette à servir salade  
Tenedor servir ensalada - Salatlöffel



## 028 Cucchiaio servire insalata

Salad serving spoon - Cuillère à servir salade  
Cucharón servir ensalada - Salatgabel



## 025 Mestolo

Soup ladle - Louche  
Cazo sopa - Suppenkelle

# Complementi

## 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
305 05 81 538	18	7



## Molla per pasticceria / pane

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

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



## Molla forbice per pasticceria

Pastry scissors tong  
Pince ciseaux gâteau  
Pinzas tijeras pasteles  
Gebäckzange

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



## Porzionatore gelato

Ice cream scoop  
Spatule à glace  
Speiseeischaufel  
Cuchara servir helado

	ø mm.
V780581PG1	35
V780581PG4	50
V780581PG7	50



**Appetizer tondo - cucchiaio**

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

305 05 81 696



**Appetizer con piega, cucchiaio**

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

165 05 00175



**Appetizer con riccio, cucchiaio**

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

165 05 00 174



**Cucchiaio tapas**

Tapas spoon  
 Cuillère a tapas  
 Cuchara tapas  
 Tapas Löffel

CF1TA



**Coltello carne palio**

Palio steak knife  
 Couteau à viande Palio  
 Cuchillo carne Palio  
 Palio Filetmesser

	Cm.	In.
903 05 84 055	23	9



**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 55R	23	9



# Complementi

## 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



## Coltello carne monoblocco

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

009 05 00 059



## Coltello carne

Steak knife  
Couteau à viande  
Cuchillo carne  
Filetmesser

3054591797 Coltello carne manico avorio

3050591797 Coltello carne manico nero



## Coltello pizza palio

Pizza knife  
Couteau à pizza  
Cuchillo pizza  
Pizzamesser

	Cm.	In.
CC3134	21	8,1/4



## Coltello torrone palio

Palio torrone cutter  
Couteau à turrón Palio  
Cuchillo para turrón Palio  
Palio Torronemesser

	Cm.	In.
CC341	20,4	8



## Stiletto crostacei

Oyster pick  
Curette à crustacés  
Tenedor mariscos  
Auster / Krustazeengabel

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



## Stiletto aragosta

Lobster pick  
*Fourchette à homard*  
*Tenedor langosta*  
*Langustegabel*

Cm.	In.
903 05 84 659	18,5 7,1/4



## Pinza aragosta

Lobster cracker  
*Pince à homard*  
*Pinzas langostas*  
*Langustezange*

305 05 91 658



## Rompinoci

Nutcracker  
*Casse-noix*  
*Cascanueces*  
*Nußnacker*

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



## Molla lumache

Snail tong  
*Pince à escargots*  
*Pinzas caracoles*  
*Schneckenzange*

Cm.	In.
305 05 84 549	16 6,1/4



## Forchettina lumache palio

Palio snail fork  
*Fourchette à escargots Palio*  
*Tenedor caracoles Palio*  
*Palio Schnecken-gabel*

165 05 00 063



## Forchettina ostriche palio

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

165 05 00 064



# Complementi



## Molla arrosto

Roast tongs  
*Pince à rôti*  
*Pinzas asado*  
*Fleischzangen*

	Cm.	In.
903 05 81 MAR	25	8,7/8



## Molla dolci

Cake tongs  
*Pince à gâteaux*  
*Pinzas postre*  
*Gebäckzangen*

	Cm.	In.
903 05 81 MDO	25	8,7/8



## Molla ghiaccio

Ice tongs  
*Pince à glaçons*  
*Pinzas hielo*  
*Eiszangen*

	Cm.	In.
903 05 81 MGH	20	7,7/8



## Molla spaghetti

Spaghetti tongs  
*Pince à spaghetti*  
*Pinzas espaguetis*  
*Spaghettizangen*

	Cm.	In.
903 05 81 MSP	25	8,7/8





## Molla Multiuso

Multipurpose tongs  
*Pince à servir*  
*Pinzas para servir*  
*Universalzangen*

	Cm.	In.
903 05 81 MMU	29,5	11,5/8



## Molla pasta

Pasta tongs  
*Pince à pâtes*  
*Pinzas para pasta*  
*Pastazangen*

	Cm.	In.
903 05 81 MPA	27	10,5/8



## Molla insalata

Salad tongs  
*Pince à salade*  
*Pinzas ensalada*  
*Salatzangen*

	Cm.	In.
903 05 81 MIN	27	10,5/8



## Molla universal

Universal tongs  
*Pince universal*  
*Pinzas universal*  
*Zangen, Universal*

	Cm.	In.
903 05 81 MUN	27	10,5/8

# Complementi

## Spatola crepes professionale

Professional crepes server  
*Spatule à crêpes professionnelle*  
*Pala crepes profesional*  
*Crepesschaufel*

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



## Coltello torta professionale

Professional cake knife  
*Couteau à tarte professionnel*  
*Cuchillo pastel profesional*  
*Tortenmesser*

	Cm.	In.
903 05 91 798	29,7	11,3/4



## Coltello torta professionale seghettato

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

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



## Pala torta professionale

Professional cake server  
*Pelle à tarte professionnelle*  
*Pala pastel profesional*  
*Tortenschaufel*

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



## Pala torta seghettata professionale

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

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



## Pala gratin professionale

Professional gratin server  
*Pelle à gratin professionnelle*  
*Pala lasaña profesional*  
*Lasagne-Spachtel*

	Cm.	In.
903 05 91 797	26,8	10,5/8



## Pala gratin professionale seghettata

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

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



## Cucchiaione riso professionale

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

	Cm.	In.
903 05 91 795	25,6	10



## Pala fritto professionale

Professional frying shovel  
*Pelle à frire professionnelle*  
*Pala frito profesional*  
*Schaufel*

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



## Cucchiaione forato professionale

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

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



# Complementi



## Cucchiaine ghiaccio professionale

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

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



## Cucchiaine insalata professionale

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

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



## Cucchiaine servire professionale

Professional serving spoon  
*Cuillère à servir professionnel*  
*Cucharón servir profesional*  
*Servierlöffel*

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



## Forchettone servire professionale

Professional serving fork  
*Fourchette à servir professionnelle*  
*Tenedor servir profesional*  
*Serviergabel*

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



## **Forchettone arrosto professionale**

Professional carving fork  
*Grande fourchette à rôti professionnelle*  
*Tenedor asado profesional*  
*Fleischgabel*

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





# Posateria

## Alpacca Super Argentata

Cutlery - Electro - plated nickel silver (EPNS)

Couverts - Maillechort argenté

Cubiertos - Alpaca plateada

Besteck - Alpacca versilbert



# Alpacca Superargentata



## Ciga

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





**Visconti**

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

# Alpacca Superargentata



## 10/R Serbelloni

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



**Borromeo**

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

# Alpacca Superargentata



## Belgioioso

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



**Sforza**

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

# Alpacca Superargentata



## Castiglione

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



**Liberty**

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

# Alpacca Superargentata



## Sormani

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





**Bernini**

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

## **Excelsior**

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



# Complementi



## .119 Pinza aragosta-uva

Lobster pliers  
Pince à homard  
Pinzas langosta  
Langustezange



## .065 Apribottiglie

Bottle opener  
Décapsuleur  
Abrebotellas  
Flaschenöffner



## .043 Coltelo burro manico cavo

Butter knife, hollow handle  
Couteau à buerre, 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



## .445 Cucchiaio tapas

Tapas spoon  
Cuillère à tapas  
Cuchara tapas  
Tapas - Löffel



## .067 Cucchiaio salsa

Gourmet spoon  
Cuillère gourmet  
Cuchara gourmet  
Soßenlöffel



## .035 Cucchiaio bibita

Iced tea spoon  
Cuillère à cocktail  
Cuchara refresco  
Cocktaillöffel



## .040 Pala torta seghettata

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



## .140 Coltello panettone

Cake knife  
Couteau à pain  
Cuchillo pan  
Brotmesser



**.061 Coltello trinciare**

Carving knife  
Couteau à découper  
Cuchillo de trinchar  
Tranchiermesser



**.062 Forchetta trinciare**

Carving fork  
Fourchette à découper  
Tenedor de trinchar  
Tranchiergabel



**.028 Cucchiaio servire insalata, aderenza metacrilato**

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



**.029 Forchetta servire insalata aderenza metacrilato**

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



**.056 Coltello formaggio duro a due punte**

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



**.057 Coltello formaggio a pasta molle**

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



**.085 Schiaccianoci**

Nutcracker  
Casse-noix  
Cascanueces  
Nußnacker



**.125 Pinza champagne**
















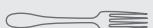






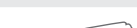
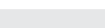



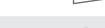

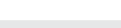
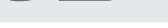

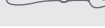


Champagne pliers  
Pince à champagne  
Pinzas para champán  
Champagnerzange










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

alpacca super argentata  
electro-plated nickel silver (EPNS)

**TIPOLOGIA**

						
		COD. 067 00 ..	COD. 031 00 ..	COD. 075 00 ..	COD. 008 00 ..	COD. 011...
		Mod. 67 CIGA	Mod. 31 VISCONTI	Mod. 74 EXCELSIOR	Mod. 08 BORROMEO	Mod. X SORMANI
001	Cucchiaino tavola Table spoon 	212	216	215	212	202
002	Forchetta tavola Table fork 	217	219	220	215	204
003	Cucchiaino brodo Soup spoon 	180	178			
009	Coltello tavola manico cavo Table knife, hollow handle 	240	246	254	259	235
011	Cucchiaino frutta Dessert spoon 	190	188	186	182	171
012	Forchetta frutta Dessert fork 	186	190	193	185	173
019	Coltello frutta manico cavo Dessert knife, hollow handle 	212	219	227	220	210
021	Cucchiaino the Tea spoon 	147	143	149	142	134
022	Cucchiaino moka Moka spoon 	119	119	105	118	104
025	Mestolo Soup ladle 	287	315	295	303	275
026	Forchetta servire Serving fork 	244	267	261	243	224
027	Cucchiaino servire Serving spoon 	246	278	261	243	222
028	Cucchiaino servire insalata Salad serving spoon 	242	240		245	230
029	Forchetta servire insalata Salad serving fork 	242	240		245	230
031	Forchetta pesce Fish fork 	199	198	195	193	172
032	Coltello pesce Fish knife 	229	229	228	225	198
033	Forchetta servire pesce Fish serving fork 	246	251		246	235
034	Coltello servire pesce Fish serving knife 	279	276		276	265
035	Cucchiaino bibita Iced tea spoon 					
037	Paletta gelato Ice cream spoon 	143	141	145	140	131
038	Forchetta dolce Cake fork 	163	157		159	150
039	Pala torta Cake server 	269	273		270	250
042	Mestolino salsa Sauce ladle 	160	162	202	155	138
043	Coltello burro m. cavo Butter knife, hollow handle 	164	168	162	168	153
055	Coltello carne manico cavo Steak knife, hollow handle 	213	217	214	215	205
061	Coltello trinciare Carving knife 	313	318		316	304
062	Forchetta trinciare Carving fork 	265	272		265	250
063	Forchetta lumache Snail fork 					
064	Forchetta ostriche Oyster fork 					
067	Cucchiaino salsa Gourmet spoon 	190	188	186	182	204

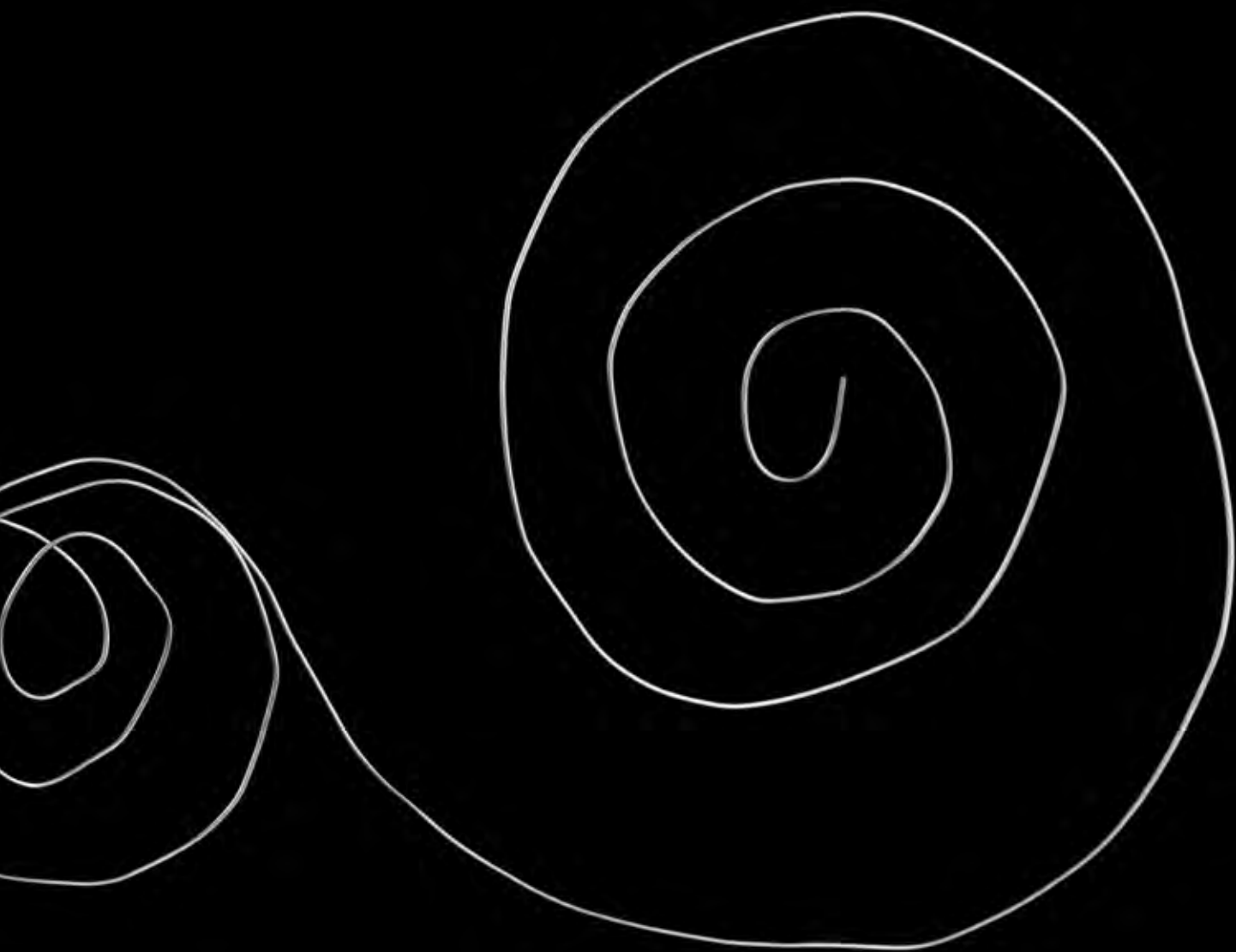
						
COD. 005 00 ..	COD. 068 00 ..	COD. 016 00 ..	COD. 020 00 ..	COD. 010 00 ..	COD. 010 00 01 ..	COD. 011 00 ..
Mod. 05 BELGIOIOSO	Mod. 68 SFORZA	Mod. 16 CASTIGLIONE	Mod. 20 LIBERTY	Mod. 10/R SERBELLONI	Mod. 10/A SERBELLONI	Mod. 11 BERNINI
212	207	204	207	203	208	212
215	211	208	215	204	207	215
	174				175	
252	241	242	240	239	239	242
184	184	178	187	188	188	182
185	181	178	190	188	186	182
211	210	209	210	215	215	215
143	143	140	142	145	141	142
115	106	115	117	119	118	106
295	280	320	297	305	295	291
245	237	243	244	244	226	263
247	240	245	244	245	226	269
237	243	241	241	226	226	245
237	243	241	241	228	228	245
193	195	188	196	197	183	194
225	223	222	222	230	200	224
246	238	245	237	238	238	240
279	272	279	274	274	274	279
178						
141	138	140	144	144	143	137
162	158	158	156	162	154	153
270	262	265	266	265	243	265
159	156	152	161	160	160	156
157	159	160	159	163	163	164
208	207	222	209	216	216	214
310	310	309	285	311	311	308
260	265	260	265	257	257	268
132						
184	184	178	187	188	188	182











# The Zeta Collection

Forme in evoluzione



tè



### **Teiere**

Teapot  
*Théière*  
*Tetera*  
*Teekanne*

305 05 02 578	cl. 40
305 05 02 579	cl. 60
305 05 02 580	cl. 100

### **Brocca acqua**

Water pitcher  
*Carafe à eau*  
*Jarra aguaa*  
*Wasserkrug*

305 05 08 543	cl. 150
---------------	---------



## Caffettiere

Coffee pot  
*Cafetière*  
*Cafetera*  
*Kaffeekanne*

305 05 01 611	cl. 30
305 05 01 612	cl. 60
305 05 01 613	cl. 90
305 05 01 614	cl. 150

# caffè

**Cremiere**

*Creamer  
Crémier  
Lechera  
Milchgießer*

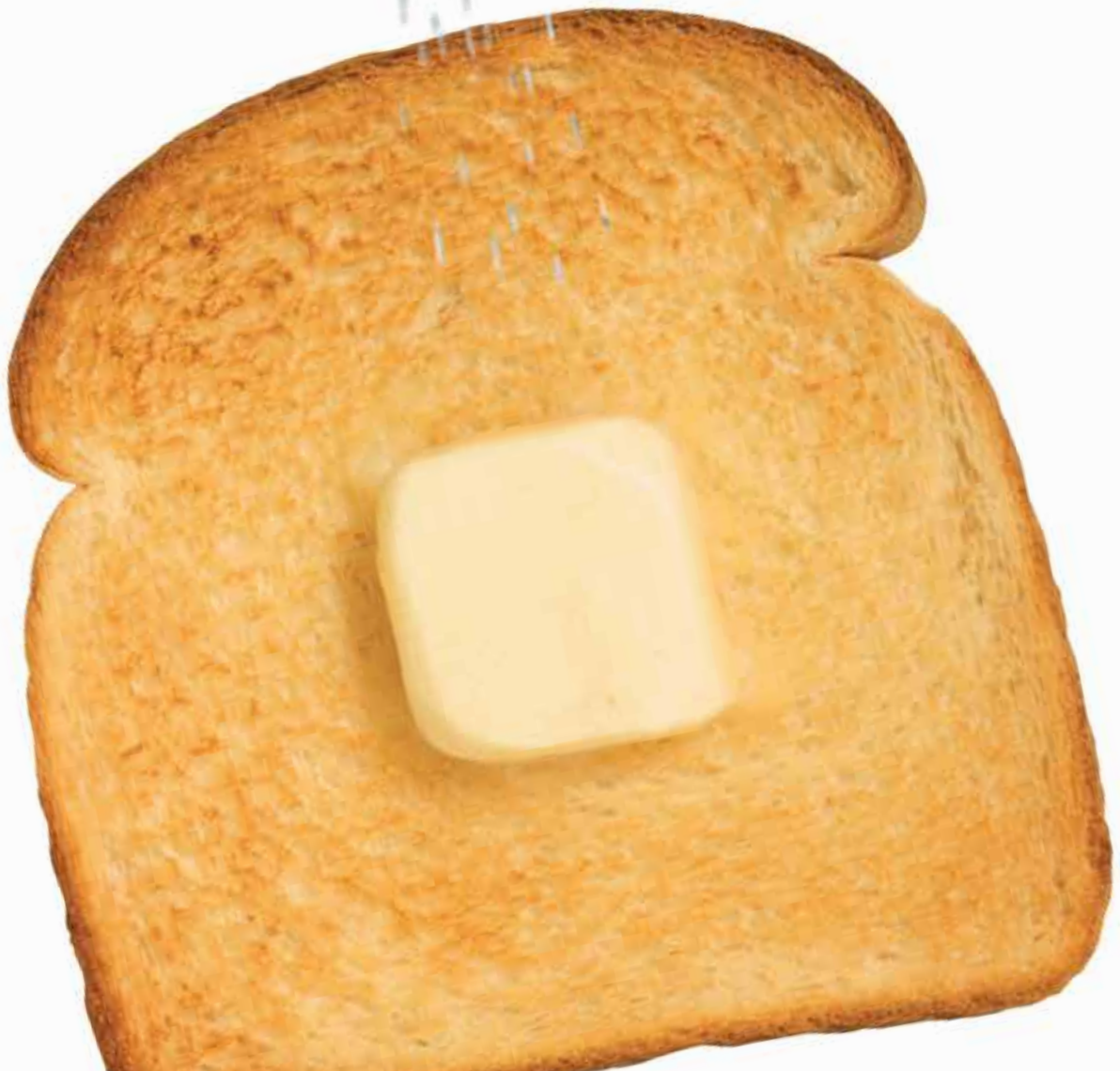
305 05 03 621	cl. 15
305 05 03 622	cl. 30
305 05 03 623	cl. 60
305 05 03 624	cl. 90

# latte





# colazione







## Portatovaglioli verticale

Vertical napkin holder  
*Porte-serviettes vertical*  
*Servilletero vertical*  
*Serviettenhalter vertikal*

906 05 008 mm. 85 x 110 x h 160



## Portastecchi

Toothpick holder  
*Porte cure-dents*  
*Palillero*  
*Zahnstocherhalter*

305 05 11 621 h mm 52



## Portabustine zucchero/tè

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

305 05 04 585 mm. 118 x 63 x h 40



## Spargisale e spargipepe

Salt and pepper shakers  
*Salière et poivrier*  
*Salero y pimentero*  
*Salz-und Pfefferstreuer*

305 05 12 619 h mm. 52

305 05 12 620 h mm. 52



## Burriera

Butter dish  
*Beurrier*  
*Mantequera*  
*Butterdose*

305 05 09 561 mm. 105 x 76



## Zuccheriera

Sugar bowl  
*Sucrier*  
*Azucarero*  
*Zuckerdose*

305 05 04 584 h mm. 62



## **Coppa multiuso**

Multipurpose bowl  
*Coupe multi-usage*  
*Bol multiuso*  
*Universalschale*

305 05 43 614 mm 130x100x h 53



## **Salsiera doppio becco**

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

305 05 12 624 mm 160x100x h 54

## Lampada da tavolo

Table lamp  
*Lampe à bougie*  
*Lámpara de mesa*  
*Tischlampe*

305 05 17 532 h Cm. 16 Clear  
305 05 17 535 h Cm. 16 Grey



## Lampada da tavolo

Table lamp  
*Lampe à bougie*  
*Lámpara de mesa*  
*Tischlampe*

305 05 17 533 h Cm. 16 Clear  
305 05 17 536 h Cm. 16 Grey



## Porta cucchiaini

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

305 05 71 975 h cm. 8,5





## Vassoio con portabustine

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

305 05 04 586

## Vassoio portacondimenti

Cruet-set tray  
 Plateau pour ménagère  
 Bandeja para juego aceitera vinagrera  
 Öl und Essig set Tablett

305 05 23 822



## Vassoio accessori colazione

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

305 05 23 823 mm 210x135

## Vassoio rendiresto

Change tray  
 Plateau porte-monnaie  
 Bandeja portamoneda  
 Geldwechselfablett

305 05 23 809 mm. 210 x 135



## Porta Vasetti marmellata

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

305 05 09 562 foro 4,5Cm

305 05 09 563 foro 5,8Cm





## Cestino pane ovale ad anelli

Ring oval bread basket  
*Corbeille à pain à anneaux*  
*Cesta pan aros*  
*Brotkorb*

305 05 24 566 mm. 162 x 127

## Barchetta gourmet

Gourmet boat  
*Corbeille à pain gourmet*  
*Cesta pan gourmet*  
*Gourmetschale*

305 05 24 561 mm. 330 x 100



## Cestino pane

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

305 05 24 560 mm. 300 x 160



### Cestino pane tessuto con cuscino termico

Bread basket  
 Corbeille à pain  
 Cesta pan  
 Brotkorb

- 305 29 24 571 Piccolo Marrone mm. 125 x 125
- 305 29 24 572 Grande Marrone mm. 195 x 195
- 305 29 24 573 Piccolo Beige mm. 125 x 125
- 305 29 24 574 Grande Beige mm. 195 x 195



### Cestino pane tessuto

Bread basket  
 Corbeille à pain  
 Cesta pan  
 Brotkorb

- 325 01 24 576 Cm. 14 x 14 x h 18
- 325 01 24 577 Cm. 20 x 20 x h 10
- 325 02 24 576 Cm. 14 x 14 x h 18
- 325 02 24 577 Cm. 20 x 20 x h 10
- 325 03 24 576 Cm. 14 x 14 x h 18
- 325 03 24 577 Cm. 20 x 20 x h 10





**Glacette**

Glacette  
*Rafraichisseur de bouteille*  
*Enfriador de botellas*  
*Weinkühler*

305 05 24 559 mm. 145 x 105 x h 220



**Secchio ghiaccio**

Ice bucket  
*Seau à glace*  
*Cubo hielo*  
*Eiswürfelbehälter*

305 05 20 667 mm. 160 x 125 x h 165





## **Secchio spumante**

Champagne bucket  
*Seau à champagne*  
*Cubo champán*  
*Sektkühler*

305 05 20 666 mm. 190 x 150 x h 195



## **Brocca acqua**

Water pitcher  
*Carafe à eau*  
*Jarra agua*  
*Wasserkrug*

305 05 08 543 cl. 150 h mm. 195



**Colonna secchio spumante**

Champagne bucket stand  
*Support pour seau à champagne*  
*Soporte cubo champán*  
*Sektkühlerständer*

305 05 20 668 h mm. 660





**Piatto formaggi KOKU  
in acciaio inossidabile**

Koku cheese dish  
Plat à fromage Koku  
Plato para quesos Koku  
Koku Käseplatte komplett  
381 05 54 543 mm. 310 x 310



**Oliera 2 posti  
KOKU**

Koku Oil & vinegar cruet, 2- pc  
Ménagère 2 pièces Koku  
Juego aceitera vinagrera 2 piezas Koku  
Koku Öl-/Essiggestell 2-tlg.  
381 05 11 619 mm. 100 x 50 x h 200



**Tovaglietta KOKU  
in acciaio inossidabile**

Placemat Koku  
Set de table Koku  
Mantel individual Koku  
Koku Platzteller  
381 05 25 538 mm. 430 x 310

# Koku





**Piatto pinzimonio / sushi KOKU  
in acciaio inossidabile**

Koku raw vegetables/sushi dish  
Plat à crudités/sushi avec plateau Koku  
Plato verduras crudas/sushi Koku  
Koku Sushiteller mit Tablett  
381 05 14 522 mm. 310 x 310



**Insalatiera  
con vassoio KOKU**

Koku salad dish with tray  
Saladier avec plateau Koku  
Ensaladera con bandeja Koku  
Koku Salatschale mit Tablett  
381 05 14 518 mm. 310 x 310



**Set spargisale  
e spargipepe KOKU**

Koku salt/pepper shaker set Koku St.St  
Set salière et poivrier Koku  
Set salero y pimentero Koku  
Koku Salz-/Pfefferset  
381 05 12 617 mm. 80 x 40 x h 120





**Formaggiera  
KOKU**

Koku grated-cheese holder  
*Fromagère Koku*  
*Quesera Koku*  
*Koku Käsedose*

381 05 13 548 mm. 90



**Vassoio quadrato KOKU  
in acciaio inossidabile**

Koku square tray  
*Plateau carré Koku*  
*Bandeja cuadrada Koku*  
*Koku Tablett*

381 05 23 802 mm. 310 x 310



**Servipasta / risottiera / fruttiera KOKU  
in acciaio inossidabile**

Koku pasta/risotto/fruit dish  
*Plat à pasta/risotto/fruit Koku*  
*Fuente para pasta/risotto/frutas Koku*  
*Koku Pasta/Risottoschale*

381 05 54 542 mm. 420 x 290

# Koku





**Vassoio rettangolare KOKU  
in acciaio inossidabile**

Koku rectangular tray  
Plateau rectangulaire Koku  
Bandeja rectangular Koku  
Koku Tablett rechteckig  
381 05 23 803 mm. 420 x 290



**Antipastiera KOKU  
con vassoio in acciaio**

Koku hors d'oeuvre dish  
Plat à hors d'oeuvre Koku  
Entremesera con bandeja Koku  
Koku Vorspeisenteller mit Tablett  
381 05 14 519 mm. 310 x 310



**Piatto presentazione  
KOKU**

Koku show plate  
Plat de présentation Koku  
Plato de presentación Koku  
Koku Ausstellplatte  
381 05 25 537 mm. 310 x 310







# 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 - edelstahl / edelstahl versilbert





## Caffettiera Veneto

Veneto coffee pot  
Cafetière Veneto  
Cafetera Veneto  
Kafeekanne Veneto

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



## Teiera Veneto

Veneto teapot  
Theière Veneto  
Teiera Veneto  
Teekanne Veneto

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



## Zuccheriera con coperchio e manici Veneto

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

	Gr.	Oz.
305 05 04 572	250	8,75
305 05 04 573	360	12,6

Senza manici - Without handles

	Gr.	Oz.
305 05 04 574	180	2



## Cremiera / lattiera / brocca acqua veneto

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

	Lt.	Oz.
305 05 03 598	0,15	5
305 05 03 599	0,35	12
305 05 03 600	0,60	21
305 05 03 601	0,90	31,5
305 05 03 602	1,50	53
305 05 03 604	2,00	70

Brocca Acqua - Water Pitcher

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



## 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
305 05 03 566	0,35	12
305 05 03 567	0,60	21
305 05 03 568	0,90	31,5
305 05 03 569	1,50	53
305 05 03 605	2,00	70



## Caffettiera Iseo

Iseo coffee pot  
*Cafetière Iseo*  
*Cafetera Iseo*  
*Kaffeekanne Iseo*

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



## Teiera Iseo

Iseo teapot  
*Theière Iseo*  
*Tetera Iseo*  
*Teekanne Iseo*

	Lt.	Oz.
305 05 02 540	0,35	12
305 05 02 541	0,55	19
305 05 02 542	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
305 05 08 531	2,00	70



## Caraffa termica

Insulated beverage server  
*Pot isotherme*  
*Jarra térmica*  
*Thermische Karaffe*

	Lt.	Oz.
V01 05 08 T06	0,70	21
V01 05 08 T10	1,00	35
V01 05 08 T15	1,50	53
V01 05 08 T20	2,00	70



## Caraffa termica Iseo

Iseo insulated beverage server  
*Pot isotherme Iseo*  
*Jarra térmica Iseo*  
*Termische Karaffe Iseo*

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



## Zuccheriera Iseo

Iseo sugar bowl  
*Sucrier Iseo*  
*Azucarero Iseo*  
*Zuckerdose Iseo*

Senza manici - Without handles

	Gr.	Oz.
305 05 04 548	180	6,3

Con manici - With handles

	Gr.	Oz.
305 05 04 549	250	8,75
305 05 04 550	360	12,6



## Portasalatini

Snack dish  
*Service coupelles*  
*Entremesera*  
*Salzgebäckschale*

		Ø Cm.	Ø In.
305 05 41 554	3 comparti - 3 dishes	8,5	3,3/8
305 05 41 556	4 comparti - 4 dishes	8,5	3,3/8

310 09 04 564 Coppetta vetro - Glass bowl



## Alzata piccola pasticceria

Petits fours stand  
 Plat à petits fours sur pied  
 Soporte pasteleria  
 Petits-Fours-Ständer

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



## Alzata piccola pasticceria 2/3 piani

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

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



## Alzata pasticceria / portamarmellata 3 piani

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

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

## Alzata torta

Cake stand  
*Presentoir à gateaux*  
*Suporte pastel*  
*Tortenplatte*

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



## Alzata frutta

Fruit stand  
*Plat à fruits sur pied*  
*Frutero*  
*Obstständer*

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



## Portamarmellata con vaso fiori

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

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

5 comparti - 5 dishes



## Portamarmellata

Jam dish  
*Porte-confiture*  
*Dispensador de mermelada*  
*Konfitüreschale*

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

3 comparti - 3 dishes



## Alzata frutta 3 piani

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

	Ø Cm.	H. Cm.	H. In.
305 05 42 523	22 - 29 - 36,5	50	19,3/4



## Alzata torta nuziale

Wedding cake stand  
 Presentoir à gâteaux de mariage  
 Suporte para tarta nupcial  
 Hochzeitstortenplatte

	Ø Cm.	H. Cm.	H. In.
305 05 42 519	22 - 32 - 42	54	21,1/4





## Oliera 2 posti

Oil & vinegar cruet, 2 - piece

*Ménagère, 2 pièces*

*Juego aceitera vinagnero, 2 piezas*

*Essig-/ Ölgestell, 2-tlg*

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



## Set spargisale, spargipepe e portastecchi

Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set

*Set salière, poivrier et porte cure-dents*

*Set salero, pimentero y palillero*

*Menage Komplet*

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



## Set spargisale e spargipepe

Salt shaker and pepper shaker set

*Set salière et poivrier*

*Set salero y pimentero*

*Salz / Pfefferstreuerset*

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





**Oliera 5 posti**

Oil & vinegar cruet, 5 - piece

*Ménagère, 5 pièces*

*Juego aceitera vinagnero, 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



## Macinapepe quadro In metacrilato

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

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

## Macinasale quadro In metacrilato

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

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



## Macinapepe in metacrilato

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

	H. Cm.	H. In.
489 00 06918	9	3,1/2

## Macinasale in metacrilato

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

	H. Cm.	H. In.
489 00 69 18S	9	3,1/2





## Macinapepe in legno naturale

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



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

## Macinapepe in legno noce

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

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



## Macinapepe in metacrilato

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



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

## Macinasale in metacrilato

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

	H. Cm.	H. In.
489 00 84 10S	12	4,3/4
489 00 04 20S	17,5	6,7/8
489 00 04 30S	22	8,5/8
489 00 04 40S	22	12,5/8



## Macinapepe laccato

Lacquered pepper mill  
*Moulin à poivre lacqué*  
*Molinillo pimienta lacado*  
*Pfeffermühle, Lackiert*



	H. Cm.	H. In.
489 06 25 0LM	22	8,5/8
489 06 25 1LM	32	12,5/8
489 06 25 2LM	42	16,1/2



## Formaggiera con pomolo

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 13 536	9	3,1/2



## Formaggiera con coperchio a cerniera

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 13 502	9	3,1/2



## Coppa macedonia

Fruit salad cup  
 Coupe à dessert  
 Fuente para ensalada de frutas  
 Obstsalatschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 43 536	12	4,3/4



## Coppa multiuso / lavadita

Multipurpose bowl / fingerbowl  
 Coupe multi-usage / rince-doigts  
 Bol multiuso / lavaditos  
 Universalschale / Fingerschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 43 537	12	4,3/4



## Piattino

Underliner  
 Dessous de coupe  
 Platito posacopa  
 Untersatz

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 21 5137	12	4,3/4



**Coppa supreme**

Supreme cup - Coupe à suprême  
Copa supreme - Schale Supreme

305 05 43 546    Ø Cm. 13    Ø In. 5,1/8



**Coppetta interna acciaio inossidabile**

Stainless steel inside cup - 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



**Anello adattatore**

Adjusting ring - Bague de réglage  
Anillo adaptador - Einsatzring

305 05 43 540    Ø Cm. 10,5    Ø In. 4,1/8



**Coppa esterna base**

Ouside base cup - Coupe base extérieure  
Copa exterior base - Schale auf Fuß

305 05 43 539    Ø Cm. 13    Ø In. 5,1/8



**Coppetta interna cristallo**

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

305 08 43 545    Ø Cm. 10    Ø In. 4



**Piattino portaburro**

Butter dish - Coupe à beurre  
Mantequera - Butterschale

305 05 22 648    Ø Cm. 9    Ø In. 3,1/2



**Bicchiere succhi**

Juice glass - Verre à jus  
Vaso zumos - Saftglass

400 04 02 242



**Griglia portaburro**

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

305 05 72 539    Ø Cm. 9    Ø In. 3,1/2



## **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 decoro saturno**

Show plate, Saturno decoration

*Plat de présentation, decor Saturno*

*Plato de presentación, decoración Saturno*

*Platzteller, Dekor Saturno*

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 25 503	30	11,3/4



**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



## Lampada da tavolo

Candle lamp  
*Lampe à bougie*  
*Lampara de vela*  
*Windlicht mit Kristall*

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

Ricambio cristallo - Spare crystal part  
 310 09 17 505

## Vasetto portafiori

Flower vase  
*Vase à fleurs*  
*Florero*  
*Blumenvase*

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



## Coppa caviale

Caviar cup  
*Coupe à caviar*  
*Copa caviar*  
*Caviarkühler*

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

## Coppa Gelato

Ice cream cup  
*Coupe à glace*  
*Copa helado*  
*Speiseeisschale*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V01 05 43 010	9	9	3,1/2	3,1/2





## Supporto frutti di mare con piatto

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

305 05 20 540	Supporto - Stand
305 05 20 638	Completo - Complete
305 05 20 639	Completo - Complete

Ø Cm.	Ø In.
27-34	10,5/8-13,3/8
32	12,5/8
38	15



## Piatto lumache a 6/12 fori

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

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

## Salsiera veneto

Veneto sauce boat  
Saucière Veneto  
Salsera Veneto  
Sauciere Veneto

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 12 598	15	6
305 05 12 599	23	6
305 05 12 600	44	17,3/8



## Salsiera iseo

Iseo sauce boat  
Saucière Iseo  
Salsera Iseo  
Sauciere Iseo

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 12 547	15	6
305 05 12 548	23	6
305 05 12 549	44	17,3/8



## Cestini pane / frutta

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

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



## Cestini pane / frutta

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

	Cm.	In.
305 05 24 507	27x19	10,5/8x7,1/2



## Cestini pane / frutta

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

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



## Cestini pane / frutta

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

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

Solo argentato - Silver-plated only



## Cestino pane / frutta

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

	Cm.	In.
V01 05 24 028	28x15	11,1/8x6



## Burriera

Butter dish  
Beurrier  
Mantequera  
Butterschale

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 09 523	7	2,3/4

1 comparto - 1 section

	Ø Cm.	Ø In.
V01 05 09 115	15	6



## Zuppiera

Soup tureen  
Soupière  
Sopera  
Suppenschüssel

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

Coperchio - Cover

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



## Legumiera

Vegetable dish  
Légumier  
Legumbrera  
Gemüseschüssel

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

Coperchio - Cover

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



**Secchiello ghiaccio e secchio spumante**

Ice bucket and champagne bucket

*Seau à glace et seau à champagne*

*Cubo hielo y cubo champán*

*Eis / Sektkühler*

	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



### 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



### Secchiello ghiaccio e secchio spumante

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

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



### Reggisecchio da tavolo

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 20 561	20	7,7/8

## Secchiello ghiaccio doppio corpo

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

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



## 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
305 05 53 555	22	24	8,5/8	9,1/2
305 05 53 556	24	26	9,1/2	10,1/4
305 05 53 562	28	30	11	11,3/4
305 05 53 569	30	32	11,3/4	12,5/8



## Cloche quadrata

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

	Cm.	H. Cm.	In.	In.
305 05 53 614	31	31	12,20	12,20



## Copripiatto sovrapponibile

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

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



## Coppa punch

Punch bowl  
 Bol à punch  
 Copa punch  
 Punschschale

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



## Anello portabottiglie per coppa punch Ø 40 Cm.

Bottle adapter ring for Ø 40 Cm. punch bowl  
 Bottle adapter ring for Ø 40 Cm. punch bowl  
 Bottle adapter ring for Ø 40 Cm. punch bowl  
 Bottle adapter ring for Ø 40 Cm. punch bowl

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 43 544	30	11,3/4



## Inserto in metacrilato per coppa punch ø 40

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

		Ø Cm.	Ø In.
<b>1</b>	Coperchio - Cover 305 12 43 566	35	13,3/4
<b>2</b>	Inserto - Bowl 305 12 43 564	33	13
<b>3</b>	Anello adattatore - Adjusting ring 305 05 43 565	33	13
<b>4</b>	Mestolo punch - Punch ladle CSV 66		



## Coppa punch doppio corpo

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

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



## Coppa champagne

Champagne bottle bowl  
 Bol à champagne  
 Champanera  
 Champagne Schale

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



## Glacette

Bottle cooler  
 Rafraîchisseur à bouteille  
 Enfriador de botella  
 Weinkühler / Glacette

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 24 529	13	7
305 12 24 530	21	8,1/4



Con bordo cromato - With chrome ring



## Secchio champagne 2/3 bottiglie

Champagne bucket, 2/3 - bottle  
*Seau à champagne, 2/3 bouteilles*  
*Cubo champán, 2/3 botellas*  
*Champagnerkühler, 2/3 Flaschen*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. Oz.
V78 05 20 022	22	121	8,5/8	8,1/4



## Supporto secchio spumante

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

	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*  
*Weinkühler*

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



## Shaker

Cocktail shaker  
*Shaker*  
*Coctelera*  
*Cocktail Shaker*

	Lt.	Oz.
V78 05 81 SHA	0,50	18

Acciaio inossidabile 18/10 - Stainless steel 18/10





### Bicchiere Boston

Boston mixing container  
*Verre en métal pour Boston*  
*Vaso en metal para Boston*  
*Boston Metallbecher*

	H. Cm.	H. In.
V78 05 81 SHA2B	17	6,3/4

### Vetro per bicchiere Boston

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

	Lt.
V78 08 81 SHA2B	0,7



### Tappo champagne

Champagne bottle stopper  
*Bouchon de champagne*  
*Tapón para champán*  
*Sektflaschenverschluss*

V78 05 81 T02



### Collare salvagoccia

Drop stop collar  
*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



## Misurino bar

Pub measure  
Mesure à cocktail  
Vaso medidor  
Meßbecher

	MI.	Oz.
V78 05 81 DOS	35,5-19	1-1/2



## Filtro cocktail

Cocktail strainer  
Passoire à cocktail  
Colador de cóctel  
Barsieb

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



1



2

## 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

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



### Passathe con coppetta

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

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



### Levatappi cameriere

Waiter's corkscrew  
*Tire-bouchons sommelier*  
*Sacacorchos de camarero*  
*Kellner-Korkenzieher*  
 305 05 71 687



### Spargicacao

Cocoa shaker  
*Saupoudreuse de cacao*  
*Espolverador de cacao*  
*Kakaostreuer*

	Ø Cm.	Ø In.	Cl
909 05 XX 028	5,3	2,1/8	18



### Portacannucce e portacucchiaini imperial

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

Portacucchiaini - Tea spoon holder

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

Portacannucce - Straw holder

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



## Portatovaglioli da banco verticale

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

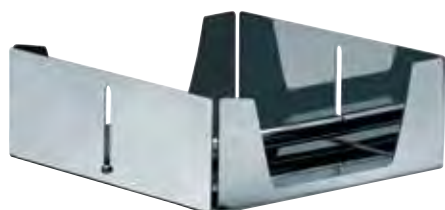
	Ø Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
906 05 008	8,5x11	16	3,3/8x4,3/8	6,1/4



## Portatovaglioli

Napkin holder  
 Porte-serviettes  
 Servilletero  
 Serviettenhälter

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



## Portatovaglioli quadrato

Square napkin holder  
 Porte serviettes carré  
 Servilletero cuadrado  
 Viereckiger Serviettenhälter

	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 / thé  
 Porta sobres de azúcar / te  
 Zucker - Teeehälter

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
V78 05 04 PBU	10	6,5	3,7/8	2,1/2



## 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

Small change tray  
 Plateau porte-monnaie  
 Bandeja portamoneda  
 Geldplatte

	Cm.	In.
V01 05 23 R25	26x12	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





**Fornello flambé a gas acciaio**

Flambé burner, gas, stainless steel

*Réchaud à flamber, gaz*

*Calentador para flambear, gas*

*Flambierrechaud / Gaskocher*

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



**Fornello flambé gas ramato**

Flambé burner, alcohol, copper plated

*Réchaud à flamber, alcool, cuivré*

*Calentador para flambear, alcohol*

*Flambierrechaud / Spirituskocher*

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



**Padella flambé, rame / stagno**

Flambé pan, copper / tin  
 Poêle à flamber, cuivre / étain  
 Sartén para flambeear, cobre / estaño  
 Flambierpfanne, Kupfer / Zinn

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 72 542	26	10,1/4
305 05 72 543	30	11,3/4



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



## 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
305 05 23 575	35x28	13,3/4x11
305 05 23 573	40x32	15,3/4x12,5/8
305 05 23 574	50x38	19,3/4x15



## Vassoio tondo bar

Round bar tray

Plateau rond bar

Bandeja redonda bar

Austellplatte

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



## Vassoio rettangolare

Rectangular tray

Plateau rectangulaire

Bandeja rectangular

Austellplatte, rechteckig

	Cm.	In.
305 05 23 568	27x21	10,5/8x8,1/4
305 05 23 571	35x28	13,3/4x11
305 05 23 569	40x32	15,3/4x12,5/8
305 05 23 570	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
305 05 23 567	38	15
305 05 23 775	46	18,1/8
305 05 23 776	54	21,1/4



## Piatto ovale da portata

Ovale dish  
 Plate oval  
 Fuente oval  
 Bratenplatte, oval

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

## Sottocoppa / vassoietto

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

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



## 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 bar rettangolare

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

	Cm.	In.
305 05 23 690	30x24	11,3/4x9,1/2
305 05 23 691	35x29	13,2/4x11,1/2
305 05 23 692	40x31	15,3/4x12,1/4
305 05 23 694	52x40	20,1/2x15,3/4
305 05 23 695	62x48	24,3/8x19

Con maniglie - With handles

	Cm.	In.
305 05 23 696	52x40	20,1/2x15,3/4
305 05 23 697	62x48	24,3/8x19

## 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

## Piatto pesce

Fish dish  
 Plat à poisson  
 Fuente pescado  
 Fischplatte



	Cm.	In.
305 05 22 662	60x27,2	23,5/8x10,5/8
305 05 22 663	70x28,5	27,1/2x11,1/4
305 05 22 664	85x33	33,1/2x13

## Vassoio tondo per banchetti

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

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 22 651	80	31,1/2



## Vassoio tondo

Round tray  
 Plateau rond  
 Bandeja redonda  
 Tablett, rund

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





## Piatto ovale da portata 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	9,7/8x6,3/4
305 05 53 519 (Copripiatto - Cover)	22x12,5	8,5/8x5
305 05 22 517 (Piatto - Dish)	36x25	14,1/8x9,7/8
305 05 53 521 (Copripiatto - Cover)	29,5x18	11,5/8x7
305 05 22 519 (Piatto - Dish)	38x26	15x10,1/4
305 05 22 520 (Piatto - Dish)	47x34	18,1/2x13,3/8
305 05 22 522 (Piatto - Dish)	53x35	20,7/8x13,3/4
305 05 53 527 (Copripiatto - Cover)	44,5x27,5	17,1/2x10,7/8
305 05 22 515 (Piatto - Dish)	29x20	11,1/2x7,7/8
305 05 22 524 (Piatto - Dish)	59x40	23,1/4x15,3/4



## 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

## Numero tavola / segnaposto

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

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



## Posacenere

Ashtray  
 Cendrier  
 Cenicero  
 Ascher

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



## 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

	Ø Cm.	Ø In.
V01 05 71 001	6	2,3/8





## Segnaposto a colonna (portanumero)

Place card, column shaped  
*Supporte numéro de table*  
*Suporto nùmero de mesa*  
*Tischnummerständer*

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



## Portanumero da tavola

Table number stand  
*Supporte numéro de table*  
*Suporte nùmero de mesa*  
*Tischnummerständer*

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



## Tavoletta serigrafata in plastica

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

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



## Oliera due posti

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

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



## Dosatore zucchero

Sugar dispenser  
*Saupoudreuse à sucre*  
*Dosificador azúcar*  
*Zuckerspender*

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



### Spargisale - spargipepe

Salt and pepper shakers

*Salière et poivrière*

*Salero y pimentero*

*Salz/Pfefferstreuer*

	Cm.	In.
<b>1</b> Spargisale - Salt shaker		
305 05 12 504	8,5	3,3/8
Spargipepe - Pepper shaker		
305 05 12 505	8,5	3,3/8
<b>2</b> Spargisale - Salt shaker		
305 05 12 502	7,5	3
Spargipepe - Pepper shaker		
305 05 12 503	7,5	3
<b>3</b> Spargisale - Spargipepe - Salt and pepper shakers		
381 05 12 621	8	3,1/8



### Set spargisale, spargipepe e portastecchi

Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set

*Salière, poivrière et porte cure-dents*

*Set salero, pimentero y palillero*

*Menage Komplet*

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



### Raccoglibriciole

Crumb scraper

*Ramasse-miettes*

*Recogemigas*

*Krümelsammler*

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







# Vasellame linea Classica

**Alpacca Super Argentata**

Hollowware - Classica Line - Electro - Plated Nickel Silver (Eps)

Vaisselle - Ligne Classica - Maillechort Argenté

Vajilla - Línea Classica - Alpaca plateada

Accessoires - Form Classica - Alpacca versilbert



## Caffettiera ambasciata

Ambasciata coffee pot  
*Cafetière Ambasciata*  
*Cafetera Ambasciata*  
*Kafeekanne Ambasciata*

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



## Teiera ambasciata

Ambasciata teapot  
*Théière Ambasciata*  
*Tetera Ambasciata*  
*Teekanne Ambasciata*

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



## Cremiera / lattiera ambasciata

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

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



## Zuccheriera ambasciata

Ambasciata sugar bowl  
*Sucrier Ambasciata*  
*Azucarero Ambasciata*  
*Zuckerdose Ambasciata*

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

**Portazucchero con coperchi**

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

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



**Brocca Acqua**

Water pitcher  
*Carafe à eau*  
*Jarra agua*  
*Eiswasserkrug*

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



**Portasalatini / portazucchero**

Snack / sugar dish  
*Service apéritif / sucrier*  
*Entremesera / azucarero*  
*Salzgebäckschale / Zuckerdose*

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



# Classica



## Samovar

Samovar  
 Samovar  
 Samovar  
 Samovar

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

## Teiera

Teapot  
 Théière  
 Tetera  
 Teekanne

	H. Cm.	Cl.	H. In.	Oz.
310 00 81 702	25	100	9,7/8	35

**Passathe con coppetta**

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

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



**Barella per dolci**

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

	Cm.	In.
310 00 41 573	22X16	8,5/8X6,1/4
310 00 41 575	22X26	8,5/8X10,1/4



**Alzatina piccola pasticceria**

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

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



**Portamarmellata**

Jam dish  
*Porte-confiture*  
*Dispensador de mermelada*  
*Konfitüreschale*

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



## Alzata frutta

Fruit stand  
*Plat à fruits sur pied*  
Frutero  
Obständer

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



## Alzata frutta

Fruit stand  
*Plat à fruits sur pied*  
Frutero  
Obständer

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



## Alzata torta

Cake stand  
*Presentoir à gâteaux*  
Porta tartas  
Tortenplatte

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 42 526	32	12,5/8



**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  
 Obststände, 2-3-4 stufig

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



## Macinapepe maxi

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

	H. Cm.	H. In.
310 00 12 524	15	6



## Macinapepe in legno

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

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



## Spargisale - spargipepe - portastecchi

Salt shaker - Pepper shaker - Toothpick holder  
Salière - Poivrière - Porte cure-dents  
Salero - Pimentero - Palillero  
Pfefferstreuer - Salzstreuer - 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	Portastecchi Toothpick holder	7	2,3/4





**Macinapepe e macinasale in metacrilato argentati**

Pepper mill and salt mill, acrylic, EPSS

*Moulin à poivre et moulin à sel acryliques argentés*

*Molinillo pimienta y molinillo sal acrílicos plateados*

*Pfeffermühle und Salzmühle, Acryl, versilbert*

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



**Oliera 2 posti luna**

Luna oil & vinegar cruet, 2 - piece

*Ménagère Luna, 2 pièces*

*Juego aceitera vinagrera Luna, 2 piezas*

*Luna Essig - Ölstander, 2-tlg*

	Ø Cm.	Ø In.
310 02 11 526	20	7,7/8



**Oliera 2 posti**

Oil & vinegar cruet, 2 - piece

*Ménagère, 2 pièces*

*Juego aceitera vinagrera, 2 piezas*

*Essig - Ölgestell, 2-tlg*

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



**Menagere 4 posti luna**

Luna oil & vinegar cruet, 4 - piece

*Ménagère Luna, 4 pièces*

*Juego aceitera vinagrera Luna, 4 piezas*

*Luna Essig - Ölstander, 4-tlg*

	Ø Cm.	Ø In.
310 02 11 521	20	7,7/8



## Coppa gelato

Ice cream cup  
Coupe à glace  
Copa helado  
Eisschale

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 43 520	9	3, ½



## 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



## Formaggiera con manico luna e Sottocoppa per formaggiera

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

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



## Coppa multiuso / lavadita

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

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 43 528	12,5	5



### Numero tavola con linguetta

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

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



### Mostardiera

Mustard pot  
*Moutardier*  
*Mostacera*  
*Senftopf*

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 41 535	6	2,3/8



### Formaggiera

Grated cheese bowl  
*Ravier à parmesan*  
*Quesera*  
*Käsedose*

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 13 515	9	3,1/2

A cestello - Basket-shaped

# Classica

## Lampada da tavolo

Candle lamp  
Lampe à bougie  
Lampara de vela  
Windlicht mit Kristall

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



## Portaburro con coperchio e griglia

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

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



## Vasetto portafiori

Flower vase  
Vase à fleurs  
Florero  
Blumenvase

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



## Poggiaposate

Cutlery stand  
Porte - couverts  
Posa cubiertos  
Besteck Bänke

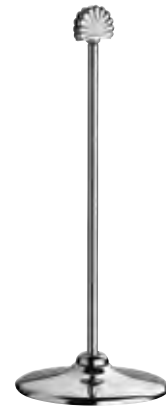
	Cm.	In.
310 00 81 698	6,5	2,1/2



**Tavoletta serigrafata  
in plastica**

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

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



**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



**Portatovaglioli**

Napkin holder  
*Porte-serviettes*  
*Servilletero*  
*Serviettenhälter*

	Cm.	In.
310 00 71 525	5	2



**Portatovaglioli**

Napkin holder  
*Porte-serviettes en papier*  
*Servilletero*  
*Serviettenhälter*

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

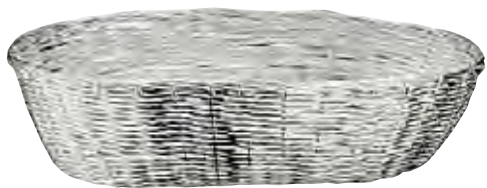


**Legatovagliolo**

Napkin ring  
*Rond de serviettes*  
*Servilletero redondo*  
*Serviettenring*

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

# Classica



## Cestino pane a filo

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

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



## Cestino pane con piede

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

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



## Salsiera

Sauce boat  
*Saucière*  
*Salsera*  
*Sauciere*

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



## Raccoglibriciole a pala

Crumb sweeper  
*Pelle ramasse-miettes*  
*Pala recogemigas*  
*Krümelsammler*

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



## Portauovo

Egg cup  
*Coquetier*  
*Huevera*  
*Eierbecher*

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

**Servitore per the / pasticceria**

Afternoon tea stand  
 Support pour service à thé  
 Soporte expositor platos postre  
 Tee/Kuchenstander

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

**Cloche in acciaio argentato**

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

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





## Piatto presentazione decoro Rubans

Show plate, Rubans decoration

*Plat de présentation, décor Rubans*

*Plato de presentación, decoración Rubans*

*Platzteller - Dekor Rubans*

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 25 525	32	12,5/8



## Piatto presentazione decoro impero

Show plate, Impero decoration

*Plat de présentation, décor Impero*

*Plato de presentación, decoración Impero*

*Platzteller - Dekor Impero*

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 25 515	32	12,5/8





### 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
310 00 25 517	30	11,3/4



### Piatto presentazione decoro barocco

Show plate, Baroque decoration

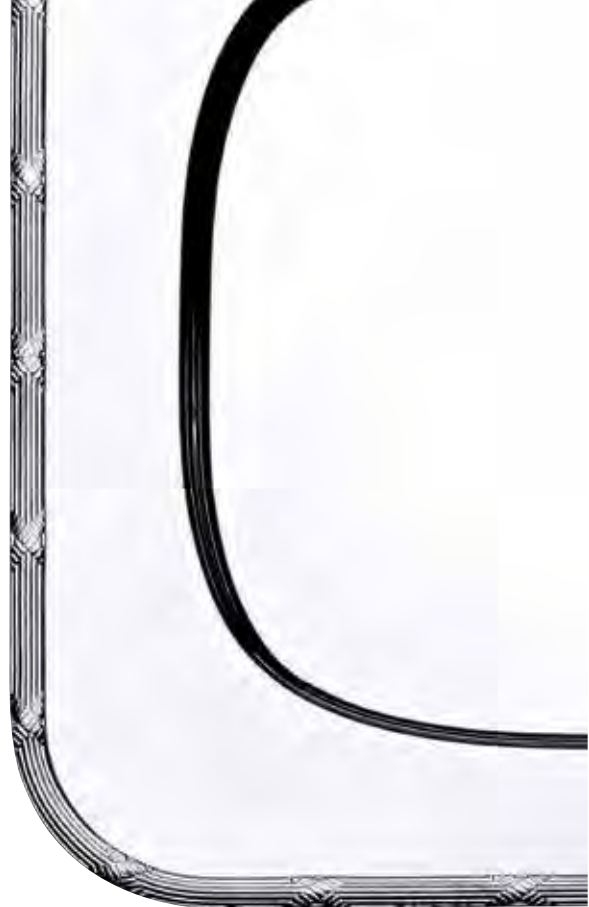
*Plat de présentation, décor Baroque*

*Plato de presentación, decoración Barroca*

*Platzteller - Dekor Barock*

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 25 512	30	11,3/4

**Classica**



**Piatto presentazione quadro**

Show plate, square

*Plat de présentation, carré*

*Plato de presentación, cuadrado*

*Platzteller - quadrat*

	Cm.	In.
310 00 25 539	32x32	12,5/8x12,5/8





**Supporto secchio spumante**

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

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



**Supporto secchio spumante**

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

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



## 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.
310 00 20 524	12	4,3/4
310 00 20 515	20	7,7/8



### Secchio champagne Medici

Medici Champagne bucket  
*Seau à champagne Medici*  
*Cubo champán Medici*  
*Weinkühler Medici*

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



### 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.
310 00 20 522	12	4,3/4
310 00 20 512	20	7,7/8

## Versavino a filo

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

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



## Versavino

Red wine holder  
*Porte-bouteille*  
*Portabotella*  
*Rotweinwiege*

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



## Glacette

Bottle cooler  
*Rafraîchisseur à bouteille*  
*Enfriador de botella*  
*Weinkühler*

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





**Decanter vetro**

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

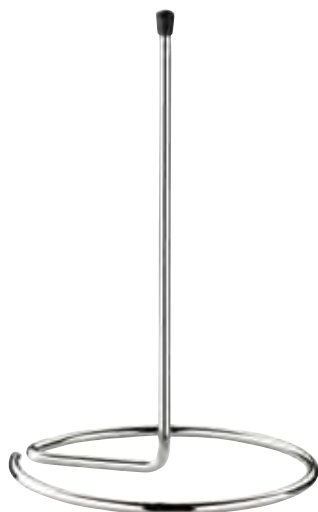
	Lt.	Oz.
405 62 01 500	1,5	53



**Scaldabrandy**

Brandy warmer  
*Réchaud à brandy*  
*Calentador para brandy*  
*Brandywärmer*

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



**Portadecanter in acciaio**

Decanter stand, stainless steel  
*Egouttoir à carafe en acier inoxydable*  
*Soporte para decantador en acero inoxidable*  
*Karaffentrockner, Edelstahl*

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



## Zuppiera

Soup tureen  
Soupière  
Sopera  
Suppensschüssel

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

### Coperchio - Cover

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



## Legumiera

Vegetable dish  
Légumier  
Legumbrera  
Gemüseschüssel

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

### Coperchio - Cover

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



## Coppa punch in acciaio argentato

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

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 43 570	40	15,3/4



## Padella flambé

Flambé pan  
Poêle à flamber  
Sartén para flambear  
Flambierpfanne

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



**Fornello flambé a gas**

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

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



## Molla formaggio parmigiano

Cheese tongs  
*Pince à fromage*  
*Pinzas para queso*  
*Käsezange*

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



## Grattugia formaggio

Cheese grater  
*Râpe à fromage*  
*Rallador*  
*Reibeisen*

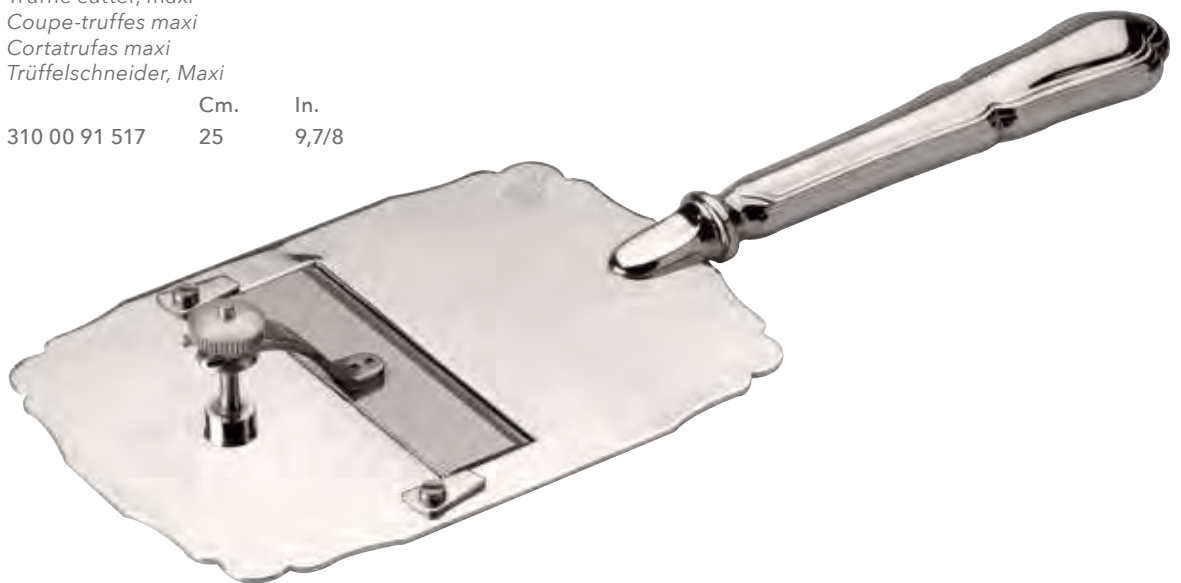
	Cm.	In.
310 00 71 521	24	9,1/2



## Tagliatartufi maxi

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

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



## Taste-vin con catenella

Taste-vin with chain  
*Taste-vin avec chaînettes*  
*Catavinos con cadena*  
*Taste-vin mit Kette*

	Cm.	In.
310 00 71 518	24	9,1/2





### Vassoio tondo

Tray, round  
 Plateau rond  
 Bandeja redonda  
 Tablett, rund

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



### Piattino pane

Bread plate  
 Plat à pain  
 Plato pan  
 Brotteller

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 22 674	15	6

Decoro inglese - English decoration



### Piattino pane

Bread plate  
 Plat à pain  
 Plato pan  
 Brotteller

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 22 680	16	6,1/4

Decoro Impero - Impero decoration



### Piattino pane decoro Rubans

Bread plate  
 Plat à pain  
 Plato pan  
 Brotteller

	Ø Cm.	Ø In.
310 00 23 764	16	6,1/4



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



## 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
310 00 23 553	43x32	17x12,5/8
310 00 23 554	47x36	18,1/2x14,1/8
310 00 23 555	52x40	20,1/2x15,3/4
310 00 23 556	62x48	24,3/8x19



## Piatto tondo bordo rinforzato

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

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



## Piatto pesce bordo rinforzato

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

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

**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
310 00 23 548	43x32	17x12,5/8
310 00 23 549	47x36	18,1/2x14,1/8



	Cm.	In.
310 00 23 813	52x40	20,1/2x15,3/4
310 00 23 551	62x48	24,3/8x19



## Piatto tondo bordo rivoltato

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

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



## Piatto ovale bordo rivoltato

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

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



## Vassoio rettangolo bordo inglese

Small change tray  
*Plateau porte-monnaie*  
*Bandeja portamoneda*  
*Geldplatte*

	Cm.	In.
310 00 23 798	26x14	10,1/4x5,1/2



## Vassoio tondo bordo inglese

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

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



**Vassoio rettangolare bordo inglese**

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

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

Con manici - With handles		
310 00 23 782	37x27	14,1/2x10,5/8
310 00 23 783	46x36	18,1/8x14,1/8
310 00 23 784	55x41	21,5/8x16,1/8

**Vassoio ovale bordo inglese**

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

	Cm.	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 757	39x29	15,3/8x11,1/2
310 00 23 759	46x36	18,1/8x14,1/8
310 00 23 777	55x41	21,5/8x17
Con manici - With handles		
310 00 23 778	39x29	15,3/8x11,1/2
310 00 23 779	46x36	18,1/8x14,1/8
310 00 23 780	55x43	21,5/8x17



## 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

310 00 18 543 (11)  
310 00 18 544 (13)

H. Cm.	H. In.
82	32,1/4
97	38,1/4





### Candeliere 1 / 3 / 5 fiamme

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
310 00 18 512 (1)	7	2,3/4
310 00 18 539 (1)	25	9,7/8
310 00 18 508 (3)	40	15,3/4
310 00 18 509 (5)	40	15,3/4



### Candeliere basso 1 fiamma 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 5 fiamme 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 basso 3/5 fiamme 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
310 00 18 547 (5)	36	14,1/8



# Vasellame Linea Rubans

## Alpacca Super Argentata

Rubans line Hollowware - Electro - Plated Nickel Silver

Vaisselle - Ligne Rubans - Maillechort Argenté

Vajilla - Línea Rubans - Alpaca plateada

Accessoires - Form Rubans - Alpacca versilbert





## Caffettiera Rubans con beccuccio

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

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



## Caffettiera Rubans con nasello

Rubans coffee pot  
*Cafetière Rubans*  
*Cafetera Rubans*  
*Kaffeekanne Rubans*

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



## Teiera Rubans con beccuccio

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

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



## Teiera Rubans con nasello

Rubans teapot  
*Theière Rubans*  
*Tetera Rubans*  
*Teekanne Rubans*

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



## Portamarmellata con anello Rubans

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

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



## 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
310 00 03 544	0,24	8
310 00 03 546	0,48	16
310 00 03 548	0,72	24
310 00 03 550	0,96	33,3/4
310 00 03 552	1,40	49



## Portasalatini / portazucchero Rubans

Rubans snack / sugar dish  
*Service coupelles / sucrier Rubans*  
*Entremesera / azucarero Rubans*  
*Salzgebäckschale / Zuckerdose Rubans*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
310 00 41 538	9	18	3,1/2	7
3 comparti - 3 dish				
310 00 41 539	9	18	3,1/2	7
4 comparti - 4 dish				
310 09 04 564	Coppetta vetro - Glass bowl			



## Zuccheriera Rubans

Rubans sugar bowl  
*Sucrier Rubans*  
*Azucarero Rubans*  
*Zuckerdose Rubans*

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

## Secchio spumante 1/2 - bottiglie Rubans

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

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



## Secchio ghiaccio Rubans

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

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



## Secchio ghiaccio termico / Sorbettiera con coperchio Rubans

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

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
310 00 20 653	14	17	5,1/2	6,3/4

Secchio ghiaccio - Ice bucket

310 00 21 529	14	17	5,1/2	6,3/4
---------------	----	----	-------	-------

Sorbettiera - Sherbet pot



## Servizio caviale Rubans

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

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

Per contenitori standard

For standard containers

310 00 42 591	16	9,5	6,1/4	3,3/4
---------------	----	-----	-------	-------

Con coppa in cristallo

With crystal bowl



## Cloche Rubans (acciaio argentato)

Rubans dome cover, electro-plated stainless steel

*Cloche Rubans en acier argenté*

*Cúpula Rubans en acero plateado*

*Cloche Rubans - versilbert*

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



## Supporto secchio spumante Rubans

Rubans champagne bucket stand

*Support pour seau à champagne Rubans*

*Soporte para cubo champán Rubans*

*Weinkühlerständer Rubans*

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



## 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



## Portatoasts Rubans

Rubans toast rack

*Porte-toasts Rubans*

*Portatostadas Rubans*

*Toastständer Rubans*

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



## Oliera due posti Gallery

Oil and vinegar cruet, 2 piece.  
*Ménagère, 2 pieces*  
*Juego aceitera vinagrera*  
*Serviettenring Rubans*

310 00 11 622

Cm.  
 14,5x6,5

H Cm.  
 30



## Porta macinini Rubans / Gallery

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

310 00 12 628

Cestino

Cm.  
 7x4

In.  
 2,3/4 X 1,1/2

305 02 12 602

Macinasale - Salt mill

7

2,3/4

305 02 12 603

Macinapepe - Pepper mill

7

2,3/4



## Lampada da tavolo

Candle lamp  
*Lampe à bougie*  
*Lampara de vela*  
*Windlicht mit Kristall*

310 00 17 502

Con candela  
 With candle

H. Cm.  
 18

H. In.  
 7

310 00 17 530

Con combustibile liquido  
 With liquid fuel

18

7

310 00 12 530

Ricambio combustibile liquido - Spare liquid fuel

310 31 81 655

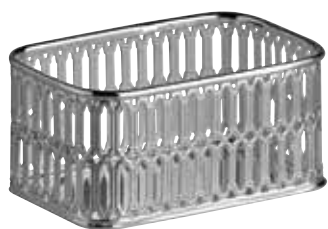
Candela - Candle

310 09 17 505

Ricambio cristallo - Lamp shade spare part







## 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



## Vassoio con portabustine Rubans / Gallery

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

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



## Sottobottiglia Gallery

Gallery bottle coaster  
*Sous-bouteille Gallery*  
*Posa botella Gallery*  
*Flaschenuntersatz*

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



## Legatovagliolo Rubans

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

	Cm.	In.
310 00 81 644	5	2



## Cestino pane Rubans

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

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



## Cestino pane Gallery

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

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



## 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

## Vassoietto 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



## Vassoio tondo Rubans

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

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

## Vassoio ovale Rubans

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

	Cm.	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 748	40x28	15,3/4 x 11
310 00 23 750	50x36	19,3/4 x 14,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 749	40x28	15,3/4 x 11
310 00 23 751	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
310 00 23 744	55x41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 743	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
310 00 23 752	55x41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 736	64x43,5	25,1/4 x 17,1/8



**Minimal  
Versatile  
Modulare  
Creativo  
Trendy**



**For a versatile and creative food presentation**

in different moments of the day - from breakfast to aperitives, from dinner to food design, a perfect mixture of elements meant for stylish and trendy bars and restaurants. A synthesis of the new vision of the plain and elegant presentation for the most demanding chefs' creations. A simple and fanciful game of valuable materials, modular and interchangeable components.

**Pour une présentation culinaire à usage multiple**

et créative à différents moments de la journée du petit-déjeuner à l'apéritif, du dîner à la démonstration culinaire - un parfait mélange d'éléments pour bars et restaurants stylés et branchés. Une synthèse de la nouvelle vision de la présentation simple et élégante des créations des chefs les plus exigeants. Un jeu simple et inventif associant des composants de valeur, modulables et interchangeables.

**Para una presentación de los alimentos versatil**

y creativa en los diferentes momentos del día - desde el desayuno al aperitivo, de la cena al food design, una combinación perfecta de elementos pensados para locales sofisticados y de diseño. Una síntesis de las nuevas visiones del servicio minimalista y elegante para las creaciones de los chefs más exigentes. Un juego simple y original de componentes de materiales preciados, modulares e intercambiables.

**Für eine vielseitige und kreative Präsentation**

der Speisenzu unterschiedlichen Tageszeiten vom Frühstück bis zum Aperitif, vom Dinner bis zum Anrichten der Speisen, eine perfekte Mischung verschiedener Elemente gedacht für trendige Bars und Restaurants. Eine Kombination neuer Möglichkeiten einer schlichten und einfachen Präsentation der anspruchsvollen Kreationen der Chefköche. Eine einfache und doch fantasievolle Art hochwertige Materialien, Module und austauschbare Komponenten zu kombinieren.

# Ginco

## Food design

**Per una presentazione del cibo versatile e creativa**

in momenti diversi della giornata, dalla colazione all'aperitivo, dalla cena a servizi di food design. Una combinazione perfetta di elementi pensati per locali sofisticati e di tendenza. Una sintesi della nuova visione del servizio minimal ed elegante per le creazioni degli chefs più esigenti. Un gioco semplice ed estroso di componenti dai materiali pregiati, modulari ed intercambiabili.



**322 04 00 A11**

10x20 Cm



**322 04 00 A07**

10x20 Cm



**322 04 00 A09**

10x20 Cm



**322 04 00 A10**

10x30 Cm



**322 04 00 A08**

10x20 Cm



**322 04 00 A01**  
10x20 Cm



**322 04 00 A04**  
10x20 Cm



**322 04 00 A06**  
10x30 Cm



**322 04 00 A02**  
10x20 Cm



**322 04 00 A03**  
10x20 Cm



**322 04 00 A05**  
10x20 Cm



**322 04 00 A08**  
10x20 cm



**322 04 00 A22**  
5x20 Cm



**322 04 00 A20**  
10x20 Cm



**322 04 00 A23**  
10x30 Cm



**322 04 00 A24**  
10x30 Cm





**322 04 00 A27**  
10x20 Cm



**322 04 00 A28**  
10x20 Cm



**322 04 00 A29**  
10x20 Cm



**3220400A25**  
10x20 Cm



# Ginco



**322 04 00 A64**  
10x20 cm



**322 04 00 A63**  
10x20 cm



**322 04 00 A28**  
10x20 cm





**322 04 00 A60**  
5x20 cm



**322 04 00 A35**  
10x20 cm



**322 04 00 A36**  
10x10 cm



**322 04 00 A33**  
10x30 cm



**322 04 00 A37**  
10x20 cm



**322 04 00 A30**  
5x20 cm



**322 04 00 A31**  
10x20 cm



**322 04 00 A34**  
10x20 cm



**322 04 00 A32**  
10x20 cm

# Dressing & Vinaigrette



**322 04 00 A52**  
10x20 cm



**322 04 00 A50**  
10x10 cm



**322 04 00 A54**  
10x20 cm



**322 04 00 A53**  
10x20 cm



**322 04 00 A56**  
5x10 cm



**322 04 00 A66**

10x20 cm



**322 04 00 A67**

10x20 cm



**322 04 00 A68**

10x20 cm



**322 04 00 A69**

10x10 cm



**322 04 00 A65**

5x10 cm

# Dressing & Vinaigrette



**322 04 00 A71**  
5x10 cm



**322 04 00 A70**  
10x20 cm



**322 04 00 A72**  
10x10 cm



**322 04 00 A73**  
5x20 cm



**322 04 00 A74**  
5x20 cm



**322 04 00 A22**  
5x20 cm



**322 04 00 A23**  
10x30 cm



**3220400A81**

5x20 cm



**322 04 00 A80**

10x20 cm



**322 04 00 A82**

5x20 cm



**322 04 00 A83**

5x20 cm



**322 04 00 A84**

10x20 cm



**322 04 00 A85**

10x20 cm



**322 04 00 B04**  
32,5x53 cm



**322 04 00 B01**  
32,5x53 cm



**322 04 00 B03**  
32,5x53 cm





**322 04 00 B06**  
32,5x53 cm



**322 04 00 B07**  
32,5x53 cm



**322 04 00 B05**  
32,5x53 cm



**322 04 00 B02**  
32,5x53 cm

## Ginco

dà libero spazio alla creatività degli chefs per infinite soluzioni di presentazione.

## Gli elementi

vassoi (roots), inserti (leaves) ed accessori - dai materiali pregiati (legno ed acciaio prodotti in Italia; vetro, porcellana e pietra prodotti in Europa) sono modulari ed intercambiabili.

## I componenti

- Vassoi (roots) in legno
- Inserti (leaves) in legno
- Accessori in acciaio, vetro, porcellana, pietra

## Modularità

La misura di ogni inserto (leaf) è sempre multiplo di 5 cm, adattandosi a tutti i vassoi (roots) ed a qualsiasi tipo di combinazione.

- Ogni inserto (leaf) ha due facce per usi diversi
- Tutti gli accessori in acciaio sono montati su di un unico supporto
- Gli accessori in vetro ed in porcellana vengono posizionati in basi di diametro differente direttamente nella sede
- Le pietre vengono posizionate direttamente sul vassoio (root)

## Ginco

da libre espacio a la creatividad de los chefs para infinitas soluciones de presentaciones.

## Los elementos

bandejas (roots), complementos (leaves) y accesorios - de materiales preciados (madera y acero producido en Italia; vidrio, porcelana y piedra producidos en Europa) son modulares y intercambiables.

## Los componentes

- para combinar son
- Bandejas (roots) en madera
- Complementos (leaves) en madera
- Accesorios en acero, vidrio, porcelana, piedra.

## Modulación

La medida de cada complemento (leaf) es siempre múltiple de 5 cm, adaptándose a todos las bandejas (roots) y a cualquier tipo de combinación.

- Cada complemento (leaf) tiene dos lados para usos diversos.
- Todos los accesorios en acero estan montados encima de un único soporte.
- Los accesorios en vidrio y porcelana vienen colocados de acuerdo con el diametro diferente directamente en su ubicación.
- Las piedras van colocadas directamente en la bandeja (root).

## Ginco

gives complete freedom to the chefs' creativity for infinite presentation solutions.

## The elements

trays (roots), inserts (leaves) and accessories - are made of valuable materials (wood and steel manufactured in Italy; glass and stone manufactured in Europe) are modular and interchangeable.

## The components

- to be matched are
- Wooden trays (roots)
- Wooden inserts (leaves)
- Steel, glass, porcelain and stone accessories

## Modularity

Each insert (leaf) size is always multiple of 5 cm, matching with all the trays (roots) and to any combination.

- Each insert (leaf) has two sides for different uses
- All the steel accessories are assembled on one single stand
- The glass and porcelain accessories are placed in bases with different diameter in the seat directly
- The stones are placed in the tray (root) directly

## Ginco

laisse la créativité du chef s'exprimer en toute liberté au moyen de solutions de présentation infinies.

## Les objets

plateau (roots), implants (leaves) et les accessoires - sont constitués de matériaux de grande valeur (du bois et de l'acier travaillés en Italie; le verre et la pierre sont façonnés en Europe) et sont modulaires et interchangeables.

## Les éléments

- à combiner sont les suivants:
- Plateaux (roots) en bois
- Implants (leaves) en bois
- Des accessoires en acier, en porcelaine, en verre et les pierres

## Modulabilité

La taille de chaque implant (leaf) est toujours un multiple de 5 cm, s'adaptant à tous les plateaux et à toutes les combinaisons.

- chaque implant (leaf) a deux côtés pour les différents besoins
- tous les accessoires en acier sont réunis en un seul ensemble
- les accessoires en verre et en porcelaine sont placés dans divers compartiments avec des différents diamètres, directement au niveau du siège
- Les pierres sont placées directement sur le plateau (roots)

## Ginco

ermöglicht den Chefköchen ungeahnten Freiraum bei der Präsentation ihrer Kreationen und bietet dabei unendliche Möglichkeiten.

## Die Elemente

Tabletts, Einsätze und Accessoires - sind aus hochwertigen Materialien (Holz und Edelstahl werden in Italien hergestellt; Glas und die Steine stammen aus Europa) sind modular und austauschbar.

## Folgende Elemente

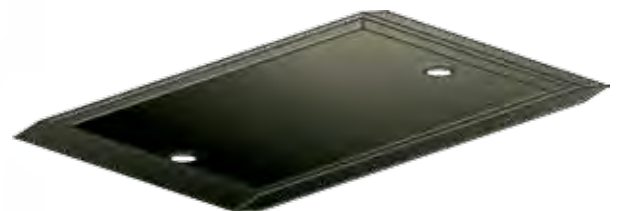
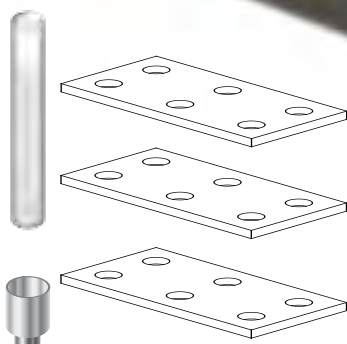
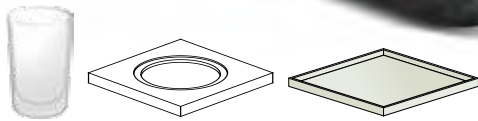
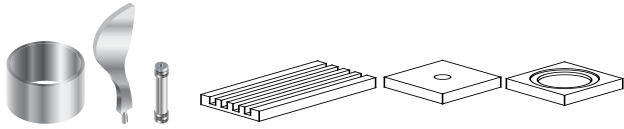
- lassen sich miteinander verbinden:
- Holztabletts
- Holzeinsätze
- Edelstahl-, Glas, Porzellan und Steinaccessoires.





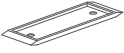
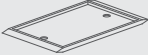
## Baukastenprinzip

Jeder Einsatz bzw. seine Größe lässt sich um 5cm variieren, so dass er sich mit allen Tabletts in jeder Kombination verbinden lässt.

- Jeder Einsatz hat zwei unterschiedlich und für verschiedene Zwecke geeignete Seiten
- Alle Stahlaccessoires werden auf nur einer Halterung zusammengebaut.
- Die Glas- und Porzellanaccessoires werden in die Basis mit unterschiedlichem Durchmesser eingesetzt.
- Die Steinplatten werden direkt in die Tabletts eingesetzt.





WENGE TRAYS   VASSOIO WENGE			
	ROOT "II" Vassoio "Root II"	5x10 cm.	322 04 23 815
	ROOT "III" Vassoio "Root III"	10x10 cm.	322 04 23 816
	ROOT "V" Vassoio "Root V"	10x20 cm.	322 04 23 810
	ROOT "VI" Vassoio "Root VI"	5x20 cm.	322 04 23 811
	ROOT "VII" Vassoio "Root VII"	10x30 cm.	322 04 23 817
	ROOT "VIII" Vassoio "Root VIII"	20x30 cm.	322 04 23 812








WENGE INSERTS FOR TRAYS | INSERTI WENGE PER VASSOI























	LEAF "ONE I" Inserto "Leaf One I"	5x5 cm.	322 04 54 547
	LEAF "ONE II" Inserto "Leaf One II"	5x5 cm.	322 04 54 548
	LEAF "ONE III" Inserto "Leaf One III"	5x5 cm.	322 04 54 549
	LEAF "ONE IV" Inserto "Leaf One IV"	5x5 cm.	322 04 54 550
	LEAF "TWO I" Inserto "Leaf Two I"	5x10 cm.	322 04 54 551
	LEAF "TWO II" Inserto "Leaf Two II"	5x10 cm.	322 04 54 552
	LEAF "TWO III" Inserto "Leaf Two III"	5x10 cm.	322 04 54 553
	LEAF "TWO IV" Inserto "Leaf Two IV"	5x10 cm.	322 04 54 554
	LEAF "TWO V" Inserto "Leaf Two V"	5x10 cm.	322 04 54 555
	LEAF "TWO VI" Inserto "Leaf Two VI"	5x10 cm.	322 04 54 574
	LEAF "TWO IX" Inserto "Leaf Two IX"	5x10 cm.	322 04 54 592
	LEAF "THREE I" Inserto "Leaf Three I"	10x10 cm.	322 04 54 556
	LEAF "THREE II" Inserto "Leaf Three II"	10x10 cm.	322 04 54 557



	LEAF "THREE III" Inserto "Leaf Three III"	10x10 cm.	322 04 54 558
	LEAF "THREE IV" Inserto "Leaf Three IV"	10x10 cm.	322 04 54 559
	LEAF "THREE V" Inserto "Leaf Three V"	10x10 cm.	322 04 54 560
	LEAF "THREE VI" Inserto "Leaf Three VI"	10x10 cm.	322 04 54 561
	LEAF "THREE VII" Inserto "Leaf Three VII"	10x10 cm.	322 04 54 562
	LEAF "FIVE I" Inserto "Leaf Five I"	10x20 cm.	322 04 54 563
	LEAF "FIVE II" Inserto "Leaf Five II"	10x20 cm.	322 04 54 564
	LEAF "FIVE III" Inserto "Leaf Five III"	10x20 cm.	322 04 54 565
	LEAF "FIVE IV" Inserto "Leaf Five IV"	10x20 cm.	322 04 54 566
	LEAF "FIVE V" Inserto "Leaf Five V"	10x20 cm.	322 04 54 567
	LEAF "FIVE VI" Inserto "Leaf Five VI"	10x20 cm.	322 04 54 568
	LEAF "FIVE VII" Inserto "Leaf Five VII"	10x20 cm.	322 04 54 569
	LEAF "SIX V" Inserto "Leaf Six V"	5x20 cm.	322 04 54 591

## STAINLESS STEEL ACCESSORIES | ACCESSORI IN ACCIAIO INOX

	MULTIPURPOSE HOLDER Manico Supporto Universale	4,3 cm.	322 05 91 788
	SKEWER Spiedino	7,1 cm.	322 05 91 789
	LONG SKEWER WITH BALLS Spiedino 3 Sfere	20,8 cm.	322 05 91 784
	SPIRAL Spirale	ø 4 cm.	322 05 91 787
	COOKIE HOLDER Portacioccolato	ø 3,8 cm.	322 05 43 605
	PHIAL HOLDER Portafiale	ø 2,2 cm.	322 05 17 520
	GLASS HOLDER Portabicchiere	ø 4 cm.	322 05 21 536

	MOKA SPOON Cucchiaino Moka	6,7 cm.	322 05 81 694
	TWO-PRONG FORK Forchetta 2 Punte	7,3 cm.	322 05 81 695
	CONE HOLDER Portacono	9,5 cm.	322 05 91 790
	MULTIPURPOSE TONGS Pinza Multiuso	ø 4 h. 15 cm.	322 05 91 791
GLASS ACCESSORIES   ACCESSORI IN VETRO			
	PHIAL Fiala	ø 2 h. 5 cm.	322 08 17 528
	PHIAL Fiala	ø 2 h. 10 cm.	322 08 17 529
	PHIAL Fiala	ø 2 h. 15 cm.	322 08 17 521
	MEDIUM GLASS Bicchiere Medio	ø 3,2 h. 5 cm.	322 08 17 522
	SMALL GLASS Bicchiere Piccolo	ø 4 h. 3 cm.	322 08 17 523
	BIG GLASS Bicchiere Grande	ø 4 h. 6 cm.	322 08 17 524
	SMALL GLASS BOWL Ciotola Piccola	ø 7 h. 3,5 cm.	322 08 43 606
	BIG GLASS BOWL Ciotola Grande	ø 7 h. 5,5 cm.	322 08 43 607
	LIQUEUR GLASS Bicchiere Distillato	h. 8,3 cm. 5,5 cl.	322 08 17 525
	OIL BOTTLE Dispenser per olio	ø 7 h. 9,5 cm.	322 08 11 620
	WHISKY GLASS Bicchiere Whisky	42 cl.	322 08 17 530
	COGNAC GLASS Bicchiere Cognac	55 cl.	322 08 17 531
	CHAMPAGNE FLUTE Flute Champagne	25 cl.	322 08 17 532
	WINE GLASS Bicchiere Vino	56 cl.	322 08 17 533
	CHAMPAGNE FLUTE "BROGGI" Flute Champagne "Broggi"	19 cl.	404 60 44 190
	WINE GLASS "BROGGI" Bicchiere Vino "Broggi"	25 cl.	404 60 44 250
	TUMBLER "BROGGI" Tumbler "Broggi"	23 cl.	402 50 15 230
	TUMBLER "CUBE" Tumbler "Cube"	23 cl.	402 61 76 230

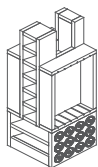
	GLASS Bicchiere	ø 62 h. 65 mm	322 08 17 526
	GLASS Bicchiere	ø 43 h. 57 mm.	406 13 11 028
	GLASS Bicchiere	ø 40 h. 105 mm.	406 11 05 820
	GLASS Bicchiere	ø 60 h. 70 mm.	V86 08 42 BBA
STONE SLATES, OVENPROOF   PIASTRA IN PIETRA (ADATTA AL FORNO)			
	SLATE Pietra	10x10 cm.	322 22 71 968
	SLATE Pietra	10x20 cm.	322 22 71 969
	SLATE Pietra	20x30 cm.	322 22 71 970
	SLATE Pietra	10x30 cm.	322 22 71 973
	SLATE Pietra	5x10 cm.	322 22 71 971
PORCELAIN ACCESSORIES   ACCESSORI IN PORCELLANA			
	CUP Tazza s/manico	ø 7,5 cm.	322 21 43 608
	ESPRESSO CUP WITH HANDLE Tazza Espresso c/manico	ø 7,5 cm.	322 21 43 609
	SQUARE PLATE Piatto Quadrato	10x10 cm.	322 21 22 691
	SAUCE BOWL Portasalse s/coperchio	h. 3,7x5,5x7,2 cm.	322 21 09 559
	COVER FOR SAUCE BOWL Coperchio/Sottocoppa Portasalse	5,5x7,2 cm.	322 21 09 560
	APPETIZER Appetizer	11x3,2 cm.	322 21 81 697
	OLIVE OIL BOWL Portaolio/ Burro	ø 7,5 cm.	322 21 43 612
	SUITE ESPRESSO CUP Tazza Espresso Suite	12 cl.	322 21 43 610
	ALTA ESPRESSO CUP Tazza Espresso Alta	80 cl.	322 21 43 611
	SUITE TEA CUP Tazza Tè Suite	22 cl.	322 21 43 613
	SALT BOWL Portasale	ø 48 mm.	322 21 43 614
	BROGGI COFFEE CUP - STACKABLE Tazza Espresso Sovrapponibile Broggi	8 cl.	241 02 01 451

	CONTAINER FOR BARK SET (empty) Cassa in legno per il trasporto del Bark Set	62x38x h.36 cm	322 04 00 501
	LEAF "THIRTEEN I" Inserto "Thirteen I"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 582
	LEAF "THIRTEEN II" Inserto "Thirteen II"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 583
	LEAF "THIRTEEN III" Inserto "Thirteen III"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 584
	LEAF "THIRTEEN IV" Inserto "Thirteen IV"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 585
	LEAF "THIRTEEN V" Inserto "Thirteen V"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 586
	LEAF "THIRTEEN VI" Inserto "Thirteen VI"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 587
	LEAF "THIRTEEN VII" Inserto "Thirteen VII"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 588
	LEAF "THIRTEEN VIII" Inserto "Thirteen VIII"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 589
	LEAF "THIRTEEN IX" Inserto "Thirteen IX"	32,5x53,5 cm.	322 04 54 590
	SLATE Pietra	30x50 cm.	322 22 71 972
	LEAF "SEVEN I" Inserto "Seven I"	10x30 cm.	322 04 54 594
	LEAF "SEVEN II" Inserto "Seven II"	10x30 cm.	322 04 54 595
	LEAF "SEVEN V" Inserto "Seven V"	10x30 cm.	322 04 54 596

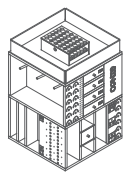




	SLATE Pietra	10x30 cm.	322 22 71 973
	LEAF "THREE VII" Inserto "Leaf Three VII"	10x10 cm.	322 04 54 562
	LEAF "TWELVE I" Inserto "Twelve I"	30x40 cm.	322 04 54 597
	LEAF "TWELVE II" Inserto "Twelve II"	30x40 cm.	322 04 54 598
	LEAF "TWELVE III" Inserto "Twelve III"	30x40 cm.	322 04 54 599
	LEAF "TWELVE IV" Inserto "Twelve IV"	30x40 cm.	322 04 54 600
	LEAF "TWELVE V" Inserto "Twelve V"	30x40 cm.	322 04 54 601
	LEAF "TWELVE VI" Inserto "Twelve VI"	30x40 cm.	322 04 54 602
	LEAF "TWELVE VII" Inserto "Twelve VII"	30x40 cm.	322 04 54 603
	LEAF "TWELVE VIII" Inserto "Twelve VIII"	30x40 cm.	322 04 54 604
	LEAF "TWELVE IX" Inserto "Twelve IX"	30x40 cm.	322 04 54 605
	LEAF "TWELVE X" Inserto "Twelve X"	30x40 cm.	322 04 54 593
	LEISTEEN/SLATE/ARDOISE Leisteen/Pietra/Ardoise	30x40 cm.	322 22 71 974
	ROOT "X" Vassoio Root "X"	32,5x53,5 cm.	322 04 23 814



		GINCO GASTRO JUNIOR 12 DELIG/PIECES	21,6x21,6x h.59,5 cm	G22 04 00 S12
COMPOSITION JUNIOR SET (12 pcs x each item)				
12 x		LEAF "ONE I"	5x5 cm.	322 04 54 547
12 x		LEAF "ONE II"	5x5 cm.	322 04 54 548
12 x		LEAF "ONE III"	5x5 cm.	322 04 54 549
12 x		LEAF "ONE IV"	5x5 cm.	322 04 54 550
12 x		LEAF "TWO I"	5x10 cm.	322 04 54 551
12 x		LEAF "TWO III"	5x10 cm.	322 04 54 553
12 x		LEAF "SIX V"	5x20 cm.	322 04 54 591
12 x		ROOT "VI"	5x20 cm.	322 04 23 811
12 x		GLASS HOLDER	ø 4 cm.	322 05 21 536
12 x		MULTIPURPOSE HOLDER	4,3 cm.	322 05 91 788
12 x		COOKIE HOLDER	ø 3,8 cm.	322 05 43 605
12 x		SKEWER	7,1 cm.	322 05 91 789
12 x		PHIAL	ø 2 h. 15 cm.	322 08 17 521
12 x		LIQUEUR GLASS	h. 8,3 cm. 5,5 cl.	322 08 17 525
12 x		CUP	ø 7,5 cm.	322 21 43 608

GINCO GASTRO 24/36  
DELIG/PIECES

43,5x43,5x H.69,2 cm

G22 04 00 S24/36

## COMPOSITION GASTRO SET (24 / 36 pcs x each item)

24/36 x		ROOT "V"	10x20 cm.	322 04 23 810
24/36 x		LEAF "ONE I"	5x5 cm.	322 04 54 547
24/36 x		LEAF "ONE II"	5x5 cm.	322 04 54 548
24/36 x		LEAF "ONE III"	5x5 cm.	322 04 54 549
24/36 x		LEAF "ONE IV"	5x5 cm.	322 04 54 550
24/36 x		LEAF "TWO I"	5x10 cm.	322 04 54 551
24/36 x		LEAF "TWO VI"	5x10 cm.	322 04 54 574
24/36 x		LEAF "TWO IX"	5x10 cm.	322 04 54 592
24/36 x		LEAF "THREE II"	10x10 cm.	322 04 54 557
24/36 x		LEAF "FIVE I"	10x20 cm.	322 04 54 563
24/36 x		LEAF "FIVE III"	10x20 cm.	322 04 54 565
24/36 x		LEAF "FIVE IV"	10x20 cm.	322 04 54 566
24/36 x		LEAF "FIVE VII"	10x20 cm.	322 04 54 569
24/36 x		MULTIPURPOSE HOLDER	4,3 cm.	322 05 91 788
24/36 x		SKEWER	7,1 cm.	322 05 91 789
24/36 x		LONG SKEWER WITH BALLS	20,8 cm.	322 05 91 784
24/36 x		COOKIE HOLDER	ø 3,8 cm.	322 05 43 605
24/36 x		GLASS HOLDER	ø 4 cm.	322 05 21 536
24/36 x		PHIAL	ø 2 h. 15 cm.	322 08 17 521
24/36 x		SMALL GLASS	ø 4 h. 3 cm.	322 08 17 523
24/36 x		LIQUEUR GLASS	h. 8,3 cm. 5,5 cl.	322 08 17 525
24/36 x		SLATE	5x10 cm.	322 22 71 971
24/36 x		CUP	ø 7,5 cm.	322 21 43 608
24/36 x		SQUARE PLATE	10x10 cm.	322 21 22 691
24/36 x		COVER FOR SAUCE BOWL	5,5x7,2 cm.	322 21 09 560



**Ginco gastro 24/36 delig/pieces**

43,5x43,5xh. 69,2 cm.

3220400524/36



**Ginco gastro junior 12 delig/pieces**

21,6x21,6xh. 59,5 cm.

3220400512



**Container for Bark Set (empty)**

Cassa in legno per il trasporto del Bark Set

62x38xh. 36 cm.

322 04 00 S01



## GINCO, A NATURAL PRODUCT

### Material

Trays (roots) and inserts (leaves) are made of hardwood, which is a lively and warm material, and provides worth and value to the product. Wood is also a soft material, which requires extra care in maintenance and storage. A correct maintenance considerably prolongs its life span.

### Characteristics

Wood is susceptible to light, air, temperature and humidity. We suggest not to expose Ginko to sunlight, high or low temperatures and to store in moist surroundings.

### Maintenance

In order to clean it we suggest to use a soft, dry cloth. In order to remove minor filthiness, a slightly dampened cloth may be used.

Damage Through intensive use and because of its natural softness, wood may show scratches: in order to cover scratches and minor damages, we suggest to use the enclosed retouch kit (REPAIR KIT - code 3220400KIT) - including a small bottle of varnish and a small brush. You must simply paint the damage with the small brush, in order to re-colour the wood.

Wood is a natural product; slight colour and structural variations from one product to another may occur.

---

## GINCO, UN PRODOTTO NATURALE

### Materiale

Vassoi (roots) ed inserti (leaves) sono in legno massiccio, un materiale vivo e caldo, che conferisce pregio e valore al prodotto. Il legno è anche un materiale morbido e questo richiede una particolare cura nella manutenzione e nella conservazione. Una corretta manutenzione ne prolunga considerevolmente la durata.

### Caratteristiche

Il legno è sensibile alla luce, all'aria, alla temperatura ed all'umidità. Sugeriamo di non esporre Ginko alla luce solare, ad alte o basse temperature e di non conservarlo in ambienti umidi.

### Manutenzione

Per la pulizia suggeriamo l'utilizzo di un panno morbido e pulito. Per rimuovere tracce di sporcizia può essere utilizzato un panno inumidito.

### Danneggiamento

A causa di un utilizzo prolungato e per le sue naturali caratteristiche, il legno può graffiarsi. Per ammorbidiare i graffi e riparare lievi danneggiamenti, consigliamo l'utilizzo del kit per il ritocco (REPAIR KIT - codice 3220400KIT) - composto da una bottiglietta di vernice ed un pennellino - che forniamo unitamente a Ginko. E' sufficiente verniciare la parte danneggiata con il pennellino, in modo da ricolorare il legno.

Il legno è un prodotto naturale; lievi variazioni di colore e struttura da un prodotto all'altro possono verificarsi.



### **Broggi has designed Manhattan,**

a creative support for food preparation in the restaurants, versatile, multipurpose and nice to see.

Ideal base for a finger-food buffet, perfect lunch podium system thanks to the numerous accessories provided, and impressive set-up for the happy hour and the brunch.

Manhattan is easy to assemble and allows the fast creation of continuously different modular shapes, in order to place every food preparation according to everyone's imagination.

### **Broggi crée Manhattan,**

un support créatif pour la préparation en salle, versatile, plein de fantaisie et beau à voir.

Base idéale pour un buffet de finger food, support impeccable pour le petit déjeuner grâce à ses nombreux accessoires corrélationnels et préparation émotionnelle parfaite pour apéritifs et brunch.

Manhattan est facile à préparer et consent la création rapide de figures géométriques modulaires toujours différentes, pour positionner chaque création culinaire selon sa propre fantaisie.

### **Broggi firma Manhattan,**

un soporte creativo para las preparaciones en salón comedor, versátil, fantasioso y bello de ver.

Base ideal para un buffet de finger food, soporte impecable para almuerzos gracias a los numerosos accesorios proporcionados y al perfecto prestamiento emocional para aperitivos y brunch.

Manhattan es de fácil prestamiento y permite la rápida creación de figuras geométricas modulares siempre distintas, para posicionar cada creación culinaria según la propia fantasía.

### **Broggi firmiert Manhattan,**

das kreative Geschirrsset für Saucen - vielseitig, phantasievoll und formschön.

Ideal als Basisausstattung für das Finger Food Büffet, macht es mit seinen vielen Zubehörteilen bei jedem kulinarischen Event, vom Brunch zum Aperitif, stets eine gute Figur.

Manhattan ist handlich, praktisch und regt zu unterschiedlichsten geometrischen Gestaltungen an, die jede kulinarische Köstlichkeit in ihrem besten Outfit präsentieren.

# Design buffet **Manhattan** Creatività **contemporanea**

### **Broggi firma Manhattan,**

un supporto creativo per le preparazioni in sala, versatile, fantasioso e bello da vedere.

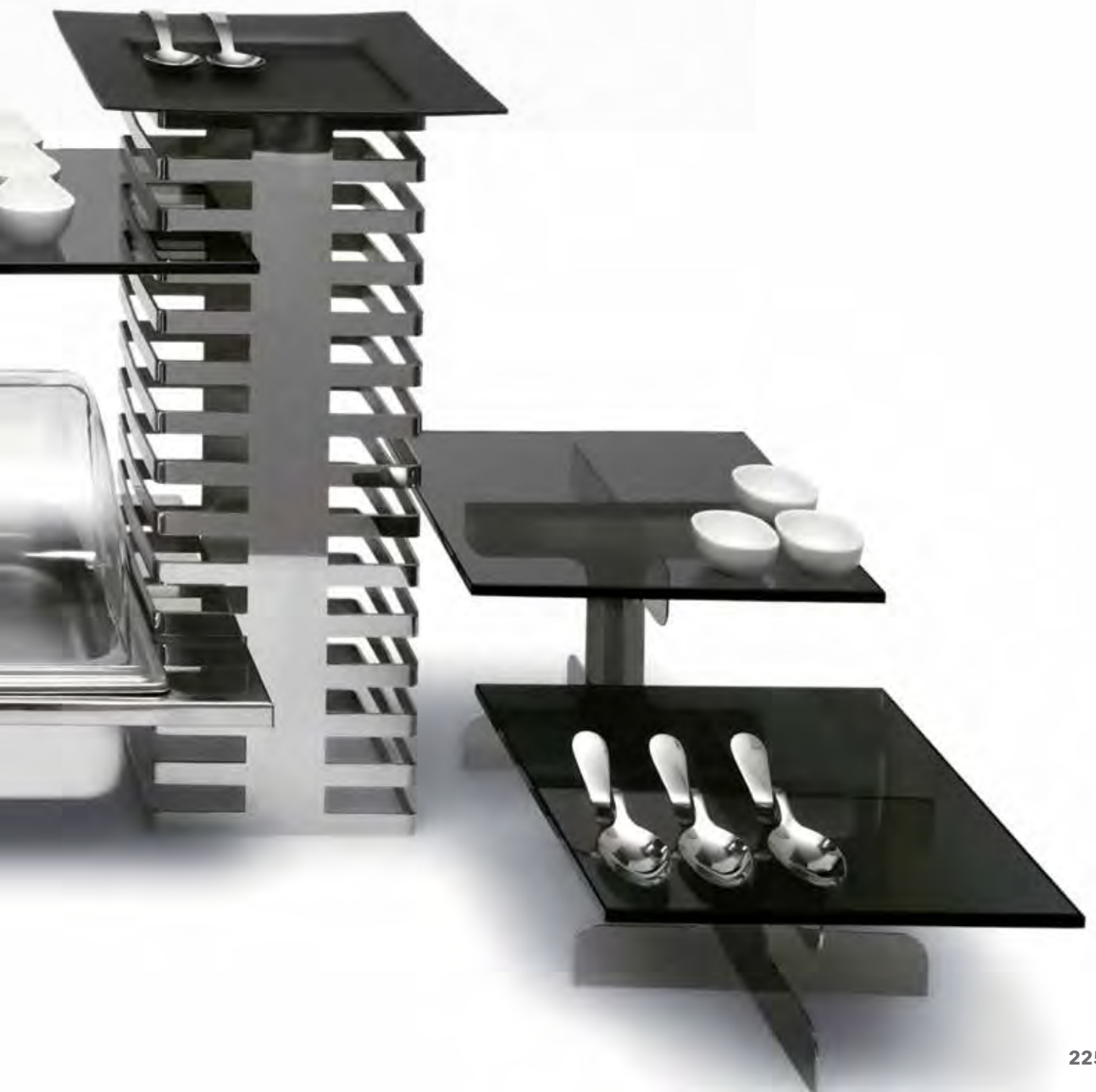
Base ideale per un buffet di finger food, impeccabile supporto da colazione grazie ai numerosi accessori correlati e perfetto allestimento emozionale per aperitivi e brunch.

Manhattan è facile da allestire e consente la veloce creazione di figure geometriche modulari sempre diverse, per posizionare ogni creazione culinaria secondo la propria fantasia.

# Manhattan Buffet







## Tower Manhattan

Manhattan Tower  
 Tour Manhattan  
 Tour Manhattan  
 Manhattan Tower

	Cm.	H Cm.
3050542604	20X20	10
3050542605	20X20	22
3050542606	20X20	34
3050542607	20X20	58



## Modulo a croce Manhattan

Manhattan cross-shaped extension unit  
 Croix Manhattan  
 Modulo con forma de cruz Manhattan  
 Manhattan Verbindungskreuz

	H. Cm.
3050542608	9,5



## Totem Manhattan

Manhattan totem  
 Totem Manhattan  
 Totem Manhattan  
 Manhattan Totem

	Cm.	H Cm.
3050542609	24x24	14
3050542610	24x24	22
3050542611	32,5x32,5	14
3050542612	32,5x32,5	22



## Coppa quadrata in plexiglass fumé Manhattan

Manhattan smoky plexiglass salad bowl , square  
 Bol plexiglass fumé carré Manhattan  
 Ensaladera acrílica fumé cuadrada Manhattan  
 Manhattan Salatschale Plexiglas viereckig Smoky

	Cm.	H. Cm.
V87 12 42 C01	34x34	11
V87 12 42 C02	34x34	19



## Piatto quadrato plexiglass fumé Manhattan

Manhattan smoky plexiglass buffet plate, square  
 Plat plexiglass fumé carré Manhattan  
 Plato acrílico fumé cuadrado Manhattan  
 Manhattan Buffetplatte Plexiglas viereckig Smoky

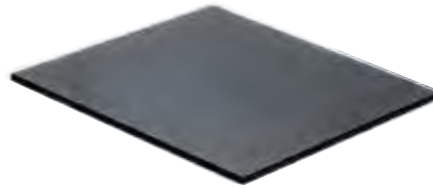
	Cm.
V87 12 42 P01	30x30



## Piano in vetro fumé Manhattan

Manhattan smoky glass top  
 Dessus en verre fumé Manhattan  
 Tablero de cristal fumé Manhattan  
 Manhattan Glasplatte Smoky

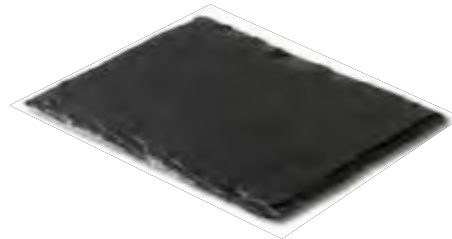
	Cm.
V87 08 42 Q01	30x30
V87 08 42 Q02	42x42
V87 08 42 R01	30x70
V87 08 42 R02	30x100
V87 08 42 R03	42x70
V87 08 42 R04	42x100



## Piano in ardesia Manhattan

Manhattan slate top  
 Dessus en ardoise Manhattan  
 Tablero de pizarra Manhattan  
 Manhattan Schieferplatte

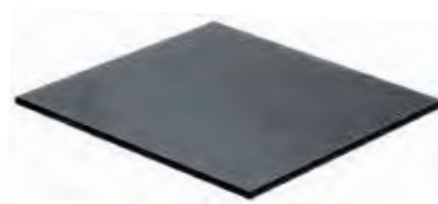
	Cm.
V87 09 42 Q01	30x30
V87 09 42 Q02	42x42
V87 09 42 R01	30x70
V87 09 42 R02	30x100
V87 09 42 R03	42x70
V87 09 42 R04	42x100



## Piano in mdf

Mdf top  
 Mdf top  
 Mdf top  
 Mdf top

	H. Cm.
V87 04 42 Q01	30x30
V87 04 42 Q02	42x42
V87 04 42 R01	30x70
V87 04 42 R02	30x100
V87 04 42 R03	42x70
V87 04 42 R04	42x100



## Scala angolare 4 ripiani Manhattan

Manhattan 4-shelf corner ladder  
 Etagère angulaire Manhattan 4 étages  
 Escalera angular 4 estantes Manhattan  
 Manhattan Eck-Leiter (4 Stufen) Plexiglas

V87 12 42 SA2





# Manhattan Buffet

Hot & **Cool**



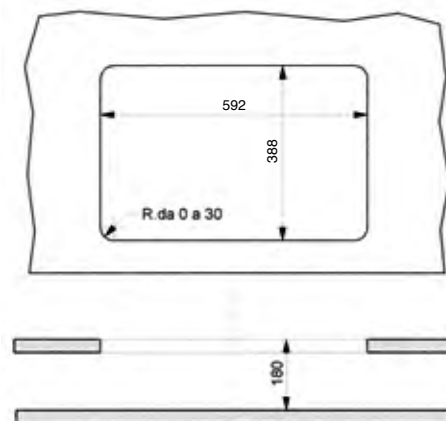
# Manhattan Buffet



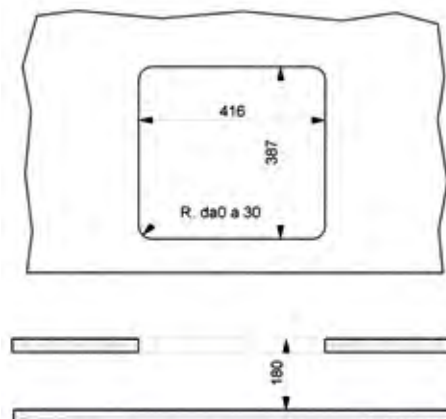




GN 1/1



GN 2/3



# Manhattan

## Chafing dish da incasso





## Scaldavivande con gambe GN1/1

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

	Cm.	H Cm
305 05 52 670	63X42	31

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica.  
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

*With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.  
Electric heating element available.*



## Scaldavivande con gambe e coperchio acciaio/vetro GN 1/1

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

	Cm.	H Cm.
305 05 52 679	63X42	31

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica  
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

*With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.  
Electric heating element available.*

## Caratteristiche tecniche

- A** Asportabilità del coperchio a 90° con estrema facilità.
- B** Coperchio leggero e facilmente maneggiabile.
- C** Blocco automatico dell'estrazione del coperchio in fase di lavoro (da 0° a 89°).
- D** Chiusura e apertura frenata del coperchio.  
Sistema di cerniere brevettate Abert
- E** Il coperchio si ferma, quando è lasciato, in qualsiasi posizione da 0° a 70°.
- F** Superati i 70° il coperchio si apre completamente lasciandolo andare.
- G** La cerniera è un meccanismo a molla, inalterabile nel tempo, non necessita di regolazione e di manutenzione in quanto non ha frizione.
- H** Tutti i meccanismi sono costruiti in pregiati materiali inossidabili, quindi resistenti alla corrosione, agli ambienti umidi e adatti al contatto con gli alimenti.
- I** Lo scaldavivande è progettato per raccogliere la condensa in modo da lasciare il piano di appoggio completamente asciutto.
- L** Può essere utilizzato sia con riscaldamento elettrico sia con fornelli a combustibile solido.

## Technical characteristics

- A** Cover easily removable at 90°.
- B** Light and easy to handle cover.
- C** Automatic block of cover pull out when in operation (from 0° to 89°).
- D** Closing and opening slowed by cover. Patented system Abert.
- E** The cover stops, when released, in any position from 0° to 70°.
- F** Over 70° the cover opens fully when it is released.
- G** The hinge is a spring mechanism, inalterable in time, it does not need regulation and maintenance as it has no clutch.
- H** All the machineries are built in refined stainless materials, thus resistant to corrosion, humid environment and suitable for food contact.
- I** The chafing dish is designed to collect condensation, in order to keep the support base completely dry.
- L** Both electric warming and solid-fuel burners can be used.

## Technische Merkmale

- A** bei 90° Neigung bequem abnehmbarer Deckel.
- B** leichter und besonders handlicher Deckel
- C** automatische Sperre des Deckels in der Arbeitsphase (von 0° bis 89°)
- D** Gebremstes Öffnen und Schließen des Deckels  
Patentgeschütztes Abert Scharniersystem
- E** Beim Loslassen hält der Deckel in jeder Position zwischen 0° und 70° an.
- F** Über 70° hinaus öffnet er sich vollständig
- G** Das Scharnier ist ein dauerhafter  
Springfedermechanismus, der nicht reguliert werden muss und wartungsfrei ist (ohne Kupplung).
- H** Sämtliche Mechanismen sind aus hochwertigen rostfreien Werkstoffen, d.h. korrosionsfest, beständig gegen Feuchtigkeit, für Nassräume geeignet und lebensmitteltauglich.
- I** Der Aufwärmeteller ist so gestaltet, dass er jede Kondensbildung aufnimmt und die Ablagefläche vollkommen trocken lässt.
- L** Er kann sowohl bei elektrischer Erhitzung wie auf einem mit festem Brennstoff betriebenen Herd benutzt werden.



## Caractéristiques techniques

- A** Le couvercle est extrêmement facile à enlever à 90°.
- B** Couvercle léger et facilement maniable.
- C** Bloc automatique de l'extraction du couvercle en phase de travail (de 0° à 89°).
- D** Fermeture et ouverture freinée du couvercle. Système de charnière breveté Albert
- E** Le couvercle s'arrête, quand il est laissé, dans n'importe quelle position de 0° à 70°.
- F** Après avoir dépassé 70°, le couvercle s'ouvre complètement, le laissant aller.
- G** La charnière est un mécanisme à ressort, inaltérable dans le temps, elle ne nécessite d'aucun réglage ni d'entretien, vu qu'elle n'a pas de friction
- H** Tous les mécanismes sont construits en matériaux inoxydables de qualité, donc résistants à la corrosion, aux environnements humides et appropriés aux contacts avec les aliments
- I** Le chauffe-plats est conçu pour recueillir la condensation de façon à laisser le plan d'appui complètement sec
- L** Il peut être utilisé tant avec le réchauffement électrique qu'avec le fourneau à combustible solide.

## Características técnicas

- A** Extrema facilidad de remoción de la tapa a 90°.
- B** Tapa liviana y fácilmente manipulable.
- C** Bloqueo automático de la remoción de la tapa en fase de trabajo (de 0° a 89°).
- D** Cierre y apertura frenada de la tapa. Sistema de cremalleras patentado Abert.
- E** De ser soltada, la tapa se detiene en cualquier posición entre 0° y 70°.
- F** Superados los 70°, la tapa, de ser soltada, se abre completamente.
- G** La cremallera es un mecanismo de resorte, inalterable en el tiempo, no requiere ajustes o mantenimiento puesto que no tiene rozamiento.
- H** Todos los mecanismos están construidos con preciosos materiales inoxidable, por lo tanto resistentes a la corrosión, a los ambientes húmedos y aptos para el contacto con los alimentos.
- I** El calentaplato está proyectado para recoger la condensación de tal manera que el plano de apoyo quede perfectamente seco.
- L** Puede ser utilizado tanto con sistema de calentamiento eléctrico como con hornillos de combustible sólido.



# Manhattan Hot System



## Scaldavivande a incastro GN 1/1

Chafing dish encastrable  
Chafing dish emportable  
Chafing dish  
Zusammengesteckt Chafing Dish

305 05 52 665 H 7,2 Cm

Completo di due fornelli a combustibile solido  
e predisposto per piastra elettrica  
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

*With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.  
Electric heating element available.*



## Piastra elettrica

Rectangular plate for GN 1/1 chafing dishes  
Elément électrique rectangulaire pour chafing-dishes GN 1/1  
Elemento eléctrica rectangular para chafing dishes GN 1/1  
Elektroelement für rechteckigen Chafing Dish GN 1/1

305 05 52 547

305 05 52 610 con regolatore



## Fornelletto per scaldavivande

Chafing-dish burner  
Porte brûleur pour chafing dish  
Contenedor de combustible para chafing dish  
Brennstoffhalter für Chafing Dish

305 05 52 536



## Combustibile per scaldavivande

Solid fuel for chafing dish burner  
305 05 72 519





## Set refrigerato

Thermal set  
Set réfrigéré  
Urban Thermo-Einsatz  
Set refrigerado  
305 05 52 669 H 7,2 Cm

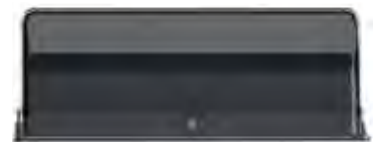
Set refrigerato GN 1/1 h.7,2 cm completo di bacinella in acciaio inox, griglia in acciaio inox, eutettici, vassoio GN 1/1 h.cm.2 in acciaio inox, coperchio basculante in policarbonato.

Thermal set GN 1/1 h.7,2 cm complete of st.st. deep bowl, st.st. grid, ice packs, st.st. tray GN 1/1 h.cm.2, polycarbonate rolltop cover



## Coperchio a bascula rettangolare in policarbonato

Rectangular rolltop cover polycarbonate  
Couvercle basculant rectangulaire en polycarbonate  
Tapa basculante rectangular de policarbonato  
Rolltop rechteckig aus Kunststoff  
V8712 42 001



## Vassoio GN 1/1 Acciaio Inox

Tray-Plateau-Einsatz-Bandeja  
305 05 72 760 H 2 Cm



## Griglia

Grid - Grille - Reja - Gittereinsatz  
B4 705 52 668 H 2 Cm



## Eutettico

Ice pack - Bloc réfrigérant - Acumulador de frío - Kühlakku groß  
V77 12 95 G00



## Bacinella GN1/1 Acciaio inox

Deep bowl  
Bassine  
Recipiente  
Einsatz tief  
305 05 52 671 H 7,2 Cm



## Supporto per set refrigerato

Manhattan stand for thermal set  
305 05 52 659



# Manhattan Cool System



## Set refrigerato GN 1/1 h.11 cm completo di:

bacinella in acciaio inox, griglia in acciaio inox, eutettici, portavivande GN 1/1 h.cm.6,5 in acciaio inox, coperchio basculante in polycarbonato.

*Thermal set GN 1/1 h.11 cm complete of st.st. deep bowl, st.st. grid, ice packs, st.st. food pan GN 1/1 h.cm.6,5, polycarbonate rolltop cover 3050552668*



## Coperchio a bascula rettangolare in polycarbonato

Rectangular rolltop cover polycarbonate  
Couvercle basculant rectangulaire en polycarbonate  
Tapa basculante rectangular de polycarbonato  
Rolltop rechteckig aus Kunststoff

V8712 42 001

V8712 42 001



## Portavivande GN 1/1 Acciaio inox

Food pan

Bac

Cubeta

Einsatz

305 05 72 511 H 6,5 cm - acciaio Inox



## Griglia

Grid - Grille - Reja - Gittereinsatz

B47 05 52 668 H 2 cm - acciaio Inox



## Eutettico

Ice pack - Bloc réfrigérant - Acumulador de frío - Kühlakku groß

V77 12 95 G00



## Bacinella GN 1/1 Acciaio inox

Deep bowl

Bassine

Recipiente

Einsatz tief

305 05 52 667 H 11 cm



## Supporto per set refrigerato

Manhattan stand for thermal set

305 05 52 659





**Inserto GN 1/1 Acciaio Inox**

Food pan GN 1/1 18/10 Stainless steel

3050572511

h.6,5 cm



**Vassoio GN 1/1 Acciaio Inox**

Tray Gn 1/1  
Stainless steel

3050572760

h.2 cm



**Inserto GN 2/3 Acciaio Inox**

Food pan GN 2/3 18/10 Stainless steel

3050572514

h.6,5 cm



**Inserto GN 1/3 Acciaio Inox**

Food pan GN 1/3 18/10 Stainless steel

3050572513

h.6,5 cm



**Inserto GN 1/2 Acciaio Inox -**

Food pan GN 1/2 18/10 Stainless steel

3050572512

h.6,5 cm



**Inserto GN 1/1 in porcellana -**

Food pan GN 1/1

porcelain  
3052152557

h.6,5 cm



**Inserto GN 1/1 in porcellana -**

Food pan GN 1/1

porcelain  
3052152672

h.2 cm



**Inserto GN 2/3 in porcellana -**

Food pan GN 2/3 porcelain

3052152583

h.6,5 cm



**Inserto GN 1/2 in porcellana -**

Food pan GN 1/2 porcelain

3052152581

h.6,5 cm



**Inserto GN 1/3 in porcellana -**

Food pan GN 1/3 porcelain

3052152582

h.6,5 cm



**Piatto piano quadrato in porcellana**

Square flat plate porcelain

2633342649

22x22 cm



**Piatto fondo quadrato in porcellana**

Square deep plate porcelain

2633342130

22x22 cm





# Design buffet



# Zetafruit





# Zetadessert





# Zetasalty



# fresco

## Set 2 coppe yogurt refrigerate

Thermal yogurt 2-bowl set  
*Set 2 bols yaourt réfrigérés*  
*Set 2 boles yogur refrigerados*  
*Thermo-Schalen 2 Stck.*

305 05 52 640 Black Nero

305 45 52 640 White Bianco

mm. 420 x 240 x h. 135    Ø 150 mm    Lt. 0,5



## Set 2 coppe macedonia refrigerate

Thermal fruit salad 2-bowl set  
*Set 2 bols salade de fruits réfrigérés*  
*Set 2 boles ensalada de frutas refrigerados*  
*Thermo-Fruchtsalatschale 2 Stck. schwarz*

305 05 52 637 Black Nero

305 45 52 637 White Bianco

mm. 550 x 345 x h. 160    Ø 230 mm    Lt. 1,8





**Coppa macedonia refrigerata**

Thermal fruit salad bowl  
*Rafraîchisseur salade de fruits*  
*Bol ensalada de frutas refrigerado*  
*Thermo-Fruchtsalatschale*

305 05 52 641 Black Nero  
305 45 52 641 White Bianco  
mm. 300 x 300 x h. 160  
Ø 230 mm Lt. 1,8



&buono



# Zeta Buffet

## Coperchio per coppette

Acrylic lid

Couvercle acrylique

Tapa acrílica

Decke aus Metakryl

3051215798 White Bianco



## Supporto alto per 3 coppette

3-bowl podium, tall

Support haut à 3 coupelles

Soporte alto para 3 boles

Buffetständer 3 Bowlsl

	mm.	H mm.	Ømm	Lt.
305 05 54 580 Black Nero	425x150	190	120	0,25
305 45 54 580 White Bianco				

## Supporto basso per 3 coppette

Podium 3-bowl, short

Support bas à 3 coupelles

Soporte bajo para 3 boles

Buffetständer 3 Bowlst

	mm.	H mm.	Ømm	Lt.
305 05 54 579 Black Nero	425x150	115	120	0,25
305 45 54 579 White Bianco				

## Rinfrescabottiglie termico 4 posti

4-bottle cooler

Rafrachisseur à 4 bouteilles

Enfriador para 4 botellas

Flaschenkühler 4-facho

	mm.	H mm.
305 05 24 570	420 x 240	235





## Supporto alto per 2 coppe cereali con coperchio

2 bowl podium with lids, tall  
*Support haut à 2 coupes avec couvercles*  
*Soporto alto para 2 boles con tapa*  
*Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel*

	mm.	H mm.
305 05 54 607 Black Nero	620x280	300
305 45 54 607 White Bianco		

## Coppa

Glass Bowl  
*Bol en verre*  
*Bol de vidrio*  
*Glasschale*

mm.	Lt.
230	1,8

## Coperchio

Acrylic Lid  
*Couvercle acrylique*  
*Tapa Acrilica*  
*Decke aus Metakryl*

mm.
230

## Supporto basso per 2 coppe cereali con coperchio

2 bowl podium with lids, short  
*Support bas à 2 coupes avec couvercles*  
*Soporto bajo para 2 boles con tapa*  
*Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel*

	mm.	H mm.
305 05 54 606 Black Nero	550x280	100
305 45 54 606 White Bianco		

## Rinfrescabottiglie termico 3 posti

3-bottle cooler  
*Rafraichisseur à 3 bouteilles*  
*Enfriador para 3 botellas*  
*Flaschenkühler 3-facho*

	mm.	H mm.
305 05 52 646 Black Nero	420 x 240	235
305 45 52 646 White Bianco		





### Distributore succhi refrigerato

Thermal juice dispenser  
 Distributeur de jus réfrigéré  
 Dispensador de zumo refrigerado  
 Thermo-Saftspender

	Lt.	Cm.	H Cm.
305 05 52 633 Black Nero	7	25x35	53
305 45 52 633 White Bianco			
305 05 52 644 Black Nero	3,5	18x30	48
305 45 52 644 White Bianco			



### Portanome in metacrilato personalizzato

Acrylic name tag, customized  
 Porte-nom en acrylique personnalisé  
 Portanombre acrílico personalizado  
 Acryl Schilder

305 02 19 532 Black nero  
 305 02 19 533 White bianco  
 mm. 100 h.35



## Vassoio yogurt refrigerato, eutettici a richiesta

Thermal yogurt tray, ice packs on demand  
 Plateau à yaourts réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande  
 Bandeja yogures refrigerada, acumuladores de frío disponibles  
 Thermo-Joghurtplatte, Kühlelemente auf Anfrage

	mm.	H mm.
305 05 52 638 Black Nero	550 x 345	40
305 45 52 638 White Bianco		



## Scaldabrioche

Croissant warmer  
 Chauffe-croissants  
 Calienta croissants  
 Croissantwärmer

	mm.	H mm.
305 05 52 651 Black Nero	550 x 345	243
305 45 52 651 White Bianco		



## Vassoio formaggi ed affettati refrigerato

Thermal cheese/ham tray  
 Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré  
 Bandeja quesos/embutidos refrigerada  
 Thermo-Aufschnittplatte

	mm.	H mm.
305 05 54 577 Black Nero	550 x 345	200
305 45 54 577 White Bianco		



**Servitore tè/pasticceria acciaio inox**

Afternoon tea stand  
 Support pour service à thé  
 Soporte expositor platos postre  
 Teller-Etagere

	mm.	H mm.
305 05 42 598 per piatti/for dishes Ø mm 250	300	400
305 05 42 599 per piatti/for dishes Ø mm 300	314	411



# colazione

**Alzata torta con cloche**

Cake stand with roll-top cover  
 Présentoir à gâteaux avec couvercle roll-/top  
 Presentación tarta con tapa roll-top  
 Tortenplatte mit Rolltop

305 05 42 600 Black Nero  
 305 45 42 600 White Bianco

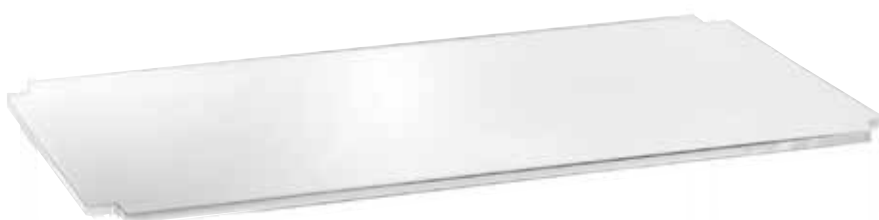
	Ø mm	mm.	H mm.
piatto/dish	380.		
base/base		180 x 180	372



## Supporto con schermo igienico GN 1/1

Stand with hygienic shield  
*Ecran hygiénique*  
*Pantalla higiénica*  
Buffetständer mit Hygieneplatte

305 12 53 609      mm.  
590 x 344



## Alzata filo per basi GN 1/1

Wire stand for GN 1/1  
*Support en fil pour GN 1/1*  
*Soporte en hilo para GN 1/1*  
Buffetständer mit GN 1/1 Einsatz

305 05 42 597      mm.      H mm.  
575 x 358      276





**Distributore caffè'**

Coffee urn

*Distributeur de café**Dispensador de café**Kaffeespender*

	Lt.	Cm.	H Cm.
305 05 52 631 Black Nero	7	25X35	54
305 45 52 631 White Bianco			
305 05 52 632 Black Nero	10	25X35	62
305 45 52 632 White Bianco			



## Vassoio multifunzione

Multipurpose tray  
 Plateau multi-usage  
 Bandeja multiuso  
 Multifunktionsblech

	mm.	H mm.
305 05 52 654 Black Nero	300 x 300	40
305 45 52 654 White Bianco		



## Vassoio multifunzione acciaio inox

Multipurpose tray  
 Plateau multi-usage  
 Bandeja multiuso  
 Multifunktionsblech

	mm.	H mm.
305 05 52 652 Black Nero	550 x 345	40
305 45 52 652 White Bianco		



## Rinfrescaraffe 2 comparti

Double thermal pitcher  
 Rafrâchisseur à 2 carafes  
 Enfriador para 2 jarras  
 Thermo-Karaffenhalter 2 Stck.

	mm.	H mm.	Lt.
305 05 52 634 Black Nero	420 x 240	220	1,5
305 45 52 634 White Bianco			

## Distributore cereali

Cereal dispenser  
*Distributeur céréales*  
*Dispensador cereales*  
*Cerealienspender 1-fach*

	Kg	Cm.	H Cm.
305 05 52 636 Black Nero	1,5	15X24	58
305 45 52 636 White Bianco			



## Distributore miele

Honey dispenser  
*Distributeur miel*  
*Dispensador miel*  
*Honigspender*

	Cm.	H Cm.
305 05 52 673 Black Nero	15X24	334
305 45 52 673 White Bianco.		



## Distributore cereali 2 comparti

Double cereal dispenser  
*Distributeur céréales double*  
*Dispensador cereales doble*  
*Cerealienspender 2-fach*

	Kg	Cm.	H Cm.
305 05 52 635 Black Nero	2x1,5	25X32	58
305 45 52 635 White Bianco.			





## **Coppa punch**

Punch bowl  
*Bol à punch*  
*Copa punch*  
*Punch Bowl*

	mm.	H mm.	Lt.
305 05 43 613 Black Nero	180 x 180	330	15
305 45 43 613 White Bianco			

### Tagliere pane con base

Bread cutting board with base  
 Planche à pain avec plateau  
 Tabla de cortar con base  
 Brotschneidebrett

mm.  
 305 05 54 578 Black Nero 550x345  
 305 45 54 578 White Bianco

H mm.  
 60

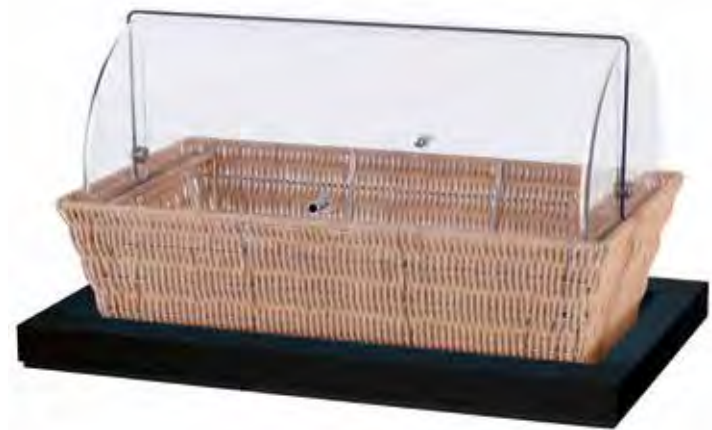


### Cestino portapane con cloche

Bread basket with roll-top cover  
 Corbeille à pain avec couvercle roll-top  
 Cesta pan con tapa roll-top  
 Rattan Brotkorb mit Rolltop

mm.  
 305 05 52 642 Black Nero 550x345  
 305 45 52 642 White Bianco

H mm.  
 300



### Cestino pane acciaio inox

Bread basket with roll-top cover  
 Corbeille à pain avec couvercle roll-top  
 Cesta pan con tapa roll-top  
 Brotkorb mit Rolltop

mm.  
 305 05 52 650 Black Nero 550x345  
 305 45 52 650 White Bianco

H mm.  
 250



# Design Buffet



# Iseo



## Scaldavivande rettangolare linea Iseo

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

	Cm.	In.	mm.	H mm
305 .. 52 615	1/1	1/1	680x510	450

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 In.	Ø In.	mm	H mm
305 .. 52 616	30	11,3/4	430x430	380
305 .. 52 617	40	15,3/4	520x520	460

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

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



## Scaldavivande tondo ad induzione

Induction chafing dish  
 Chafing dish à induction  
 Chafing dish redondo de inducción  
 Chafing Dish, induktion

	Ø In.	Ø In.	mm	H mm
305 05 52 628	40	15,3/4	450	180





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 caffè linea Iseo

Iseo coffee urn  
 Distributeur de café Iseo  
 Dispensador de café Iseo  
 Kaffeedispenser Iseo

	Cm	Lt.
305 55 52 553	25X32X51	7
305 55 52 584	25X32X61	12

Scaldacaffè a combustibile solido, predisposto per piastra elettrica

*Coffee urn solid fuel burner,  
 electric heating element available as optional.*



### Distributore succhi linea Iseo

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

	Cm.	Lt.
305 55 52 590	25X34X65	8





## Distributore caffè

Coffee urn  
 Distributeur de café  
 Dispensador de café  
 Kaffeedispenser

	Lt.	Oz.	Cm	H Cm
V77 05 52 DCA	7	245	25x32	54
V77 05 52 DCA 1	10	350	21X33	65

Scaldacaffè a combustibile solido, predisposto per piastra elettrica.  
 Solid fuel burner, coffee 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 - Habn aus Metal*

	Lt.	Oz.	mm	H mm
V77 05 52 DSM	8	280	250x360	620



## Scaldavivande rettangolare linea Imperial

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

	Cm.	In.	mm	H mm
V77 05 52 CHR	1/1	1/1	650x470	450

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.	mm	H mm
V77 05 52 CHT	40	40,3/4	570x590	490

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

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



## Piastra elettrica per scaldavivande tondo Ø CM. 30-40

Electric plate for Ø cm. 30-40 round chafing dish  
 Élément électrique pour chafing-dish rond Ø cm. 30-40  
 Elemento eléctrica para chafing dish redondo Ø cm. 30-40  
 Elektroelement für runden Chafing Dish Ø cm. 30-40

	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
---------------	-------	-------------



## Piastra elettrica rettangolare per scaldavivande gn 1/1

Rectangular plate for GN 1/1 chafing dishes  
 Élément électrique rectangulaire pour chafing-dishes GN 1/1  
 Elemento eléctrica rectangular para chafing dishes GN 1/1  
 Elektroelement für rechteckigen Chafing Dish GN 1/1

	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
---------------	-------	--------------



## Set minestre per scaldavivande rettangolare

Soup tureen set for rectangular chafing dish  
 Set de soupières pour chafing dish rectangulaire  
 Set de soperas para chafing dish rectangular  
 Suppenchüsselset für Chafing Dish rechteckig

		Cm.	In.
305 05 52 626	Adattatore - Adapter	1/1	1/1

		Lt.	Oz.
305 05 15 796	Zuppiera	4,2	142



## Set zuppiera per scaldavivande tondo cm. 40

Soup tureen set for cm. 40 round chafing dish  
 Set de soupières pour chafing dish rond cm. 40  
 Set de soperas para chafing dish redondo cm. 40  
 Suppenchüsselset für Chafing Dish rund Ø cm. 40

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 52 627 Adattatore - Adapter	40	15,3/4

	Lt.	Oz.
305 05 15 796 Zuppiera - Souptureen	4,2	142



## Piastra elettrica per distributore caffè

Electric plate for coffee urn  
 Élément électrique pour distributeur de café  
 Elemento eléctrica para dispensadore de café  
 Elektroelement für Kaffeedispenser

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 52 576 (con regolatore - with regulator)	14	5,1/2
305 05 52 643	14	5,1/2



## 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)



## 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
(1/3)	305 05 72 513	17,6x32,5x6,5	6,7/8x12,3/4x2,1/2



## 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 in porcellana

Food pan, porcelain  
 Bac en porcelaine  
 Cubeta en porcelana  
 Porzellanbehälter

		Cm.	In.
305 21 52 557	1/1	53X32,5x6,5	20,7/8x12,3/4x2,1/
305 21 52 583	2/3	35,3X32,5x6,5	13,3/4x12,3/4x2,12
305 21 52 581	1/2	26,5X32,5x6,5	10,3/8x12,3/4x2,1/2
305 21 52 582	1/3	17,6X32,5x6,5	6,7/8x12,3/4x2,1/2



## Portavivande tondo in acciaio inossidabile

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

	Ø cm.	Ø in.
305 05 72 516	30	11,3/4
305 05 72 517	40	15,3/4



## Portavivande tondo in porcellana

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

	Ø cm.	Ø in.
305 21 72 756	30	11,3/4
305 21 52 559	40	15,3/4



## Inserto scaldavivande tondo in porcellana

Food pan half round chafing dish, porcelain with divider  
 Bac double en porcelaine pour chafing dish rond  
 Cubeta en porcelana para chafing dish redondo  
 Porzellaneinsatz, 2tlg fur chafing dish rund

	Ø cm.	Ø in.
305 21 71 951 (1 Pz.)	40	15,3/4





**Supporto refrigerato  
 Con caraffe succhi (4 pz.)**

Thermal stand with juice pitchers (4 - pc)  
*Présentoir réfrigéré avec carafes à jus (4 - pcs)*  
*Expositor refrigerante con jarras de zumo (4 pzs)*  
*Saftkaraffenständer, gekühlt*

V77 05 52 sca1	H. Cm. 36	H. In. 14,1/8
	Ø 41,5 base	Ø 16,3/8 base
	16,4 Sede caraffa	Ø 6,1/2 pitcher seat
400 04 79 300 Brocca acqua water pitcher	1,5	53



**Supporto refrigerato Con caraffe succhi (4 pz.) Con alzata**

Thermal stand with juice pitchers (4 - pc) with plate  
*Présentoir réfrigéré avec carafes à jus (4 - pcs) avec étagère*  
*Expositor refrigerante con jarras de zumo (4 pzs) con plato*  
*Saftkaraffenständer, gekühlt mit gläserständer*

V77 05 52 sca	H. Cm. 70	H. In. 27,1/2
	Ø 41,5 base	Ø 16,3/8 base
	Ø 38,5 alzata	Ø 15,1/8 plate
	16,4 Sede caraffa	Ø 6,1/2 pitcher seat
	Lt.	Oz.
400 04 79 300 Brocca acqua/water pitcher	1,5	53



**Portauovo per scaldavivande Tondo in porcellana**

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

305 21 71 950	Cm. 40	Ø in. 15,3/4
---------------	-----------	-----------------



**Caraffa succhi con coperchio**

Juce pitcher with lid  
*Carafe à jus*  
*Jarra zumo*  
*Saftkrug*

	Lt.	Oz.
305 05 08 539	1,5	53



**Caraffa succhi**

Juice pitcher  
*Carafe à jus*  
*Jarra zumo*  
*Saftkrug*  
 (Argentata - silver plated)

	Lt.	Oz.
310 07 08 546	2,0	70



## Portacereali girevole con 3 comparti

Rotating cereal stand, 3 - dish

*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

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CC3	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro e coperchi in metacrilato

With glass bowls and acrylic lids



## Portacereali girevole con 6 comparti

Rotating cereal stand 6 - dish

*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

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
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



## Caraffa termica

Insulated beverage server

*Pot isotherme*

*Jarra térmica*

*Termische Karaffe*

	Lt.	Oz.
1 305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53
2 V01 05 08 T06	0,70	21
V01 05 08 T10	1,00	35
V01 05 08 T15	1,15	53
V01 05 08 T20	2,00	70

1



2



**Distributore cereali girevole a 3 comparti  
 Con base in acciaio inossidabile**

Rotating cereal dispenser with stainless steel base, triple  
*Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments avec base en acier inoxydable*  
*Dipensador de cereales giratorio 3 sectores con base de acero inoxidable*  
*3-Müeslidispenser-drehbar, mit Edelstahlfuß*

	Ø Cm.	H. Cm.
V77 05 52 CD6 - Lt. 3 (x3)	42	60

	Ø In.	H. In.
Oz. 106 (x3)	16,1/2	23,5/8



**Distributore cereali  
 Con base in acciaio inossidabile**

Cereal dispenser with stainless steel base  
*Distributeur céréales avec base en acier inoxydable*  
*Dispensador de cereales con base de acero inoxidable*  
*Müeslidispenser mit Stahlbochen*

	Cm.	H. Cm.	Lt.
V77 05 52 CD4 - Singolo/Single -	31x21	56	3

	In.	H. In.
Oz. 106	12,1/4x8,1/4	22

	Cm.	H. Cm.	Lt.
V77 05 52 CD4 - 2 comparti/Double	37,5x24,5	57	3 (x2)

	In.	H. In.
Oz. 106	14,3/4x9,5/8	22,1/2



**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*

	Cm.	H. Cm	Lt.	Oz.
V77 05 52 DSUM	25	62	8	280

**Portacereali girevole 6 comparti Con base in legno (colore ebano)**

Rotating cereal stand with wooden base (ebony colour), 6-dish

*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

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CC6L	42	73	16,1/2	28,3/4

Con coppe in vetro e coperchio in metacrilato / With glass bowls and acrylic lids

**Portacereali girevole 3 comparti Con base in legno (colore ebano)**

Rotating cereal stand with wooden base (ebony colour), triple

*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

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 52 CC3L	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro e coperchi in metacrilato / With glass bowls and acrylic lids



### Distributore cereali girevole a 3 comparti Con base in legno

Rotating cereal dispenser with wooden base, triple  
*Distributeur céréales pivotant à 3 compartiments avec base en bois*  
*Dipensador de cereales giratorio 3 sectores con base de madera*  
*3 - Müeslidispenser-drehbar mit Holzbochen*

V770 55 2C D6L - Lt. 3 (x3)	Ø Cm. 42	H. Cm. 60
Oz. 106 (x3)	Ø In. 16,1/2	H. In. 23,5/8



### Distributore cereali Con base in legno

Cereal dispenser with wooden base  
*Distributeur céréales avec base en bois*  
*Dipensador de cereales con base de madera*  
*Müeslidispenser mit Holzbochen*

V77 05 52 CD4L - Lt. 3 - Singolo - Single	Ø Cm. 31x21	H. Cm. 56
Oz. 106	In. 12,1/4x8,1/4	H. In. 22
V77 05 52 CD5L - 2 comparti/Double	Cm. 37,5x24,5	H. Cm. 57
Oz. 106	In. 14,3/4x9,5/8	H. In. 22,1/2





**Portaformaggi / affettati rettangolare**  
**Piano in polietilene, base in legno (color ebano)**

Rectangular cheese / ham dish - Polyethylene board and wooden base (ebony colour)  
*Plateau fromage / charcuterie rectangulaire - Planche en polyéthylène, base en bois (couleur ébène)*  
*Quesera rectangular - Tabla de polietileno, base de madera (color ébano)*  
*Rechteckkäse/Wurstwarenplatte - Holzbox mit Acryl, Helfenbeinfarbe*

	Cm.	H. In.
V77 05 54 G11L - Portaformaggi refrigerato/Thermal cheese dish	53x32,5	20,7/8x12,3/4

	Cm.	H. In.
V77 05 54 G11W - Portaformaggi non refrigerato/Non-thermal cheese dish	53x32,5	20,7/8x12,3/4



**Portaformaggi / affettati tondo**  
**Piano in polietilene, base in legno (color ebano)**

Round cheese / ham dish - Polyethylene board and wooden base (ebony colour)  
*Plateau fromage / charcuterie rond - Planche en polyéthylène, base en bois (couleur ébène)*  
*Quesera redonda - Tabla de polietileno, base de madera (color ébano)*  
*Rundkäse/Wurstwarenplatte - Holzbox mit Acryl, Helfenbeinfarbe*

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 54 T46L - Portaformaggi refrigerato/Thermal cheese dish	46	5	18,1/8	2

	Ø Cm.	H. Cm.	Ø In.	H. In.
V77 05 54 T46W - Portaformaggi non refrigerato/Non-thermal cheese dish	46	5	18,1/8	2

**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

**Portaformaggi / affettati rettangolare Refrigerato - piano in polietilene**

Rectangular cheese / ham dish, thermal - Polyethylene board  
 Plateau fromage / charcuterie rectangulaire réfrigérant - Planche en polyéthylène  
 Quesera rectangular refrigerante - Tabla de polietileno  
 Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm.	H. In.
V77 05 54 G11R	53x32,5	20,7/8x12,3/4

**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
V77 05 54 T46	46	18,1/8

**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 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
V77 05 54 G11	53x32,5	20,7/8x12,3/4



## 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*

*Tapa acrílica con pomolo en metal para el macedonia/yogurt refrigerado*

*Deckel aus Metakryl mit Metalknopf für joghurt/fruchtsalat kühlische*

	Ø Cm.	Ø In.
310 12 15 790	23	9





### Rinfresca yogurt / macedonia

Yogurt / fruit salad cooler  
 Rafraîchisseur à yogourt / salade de fruits  
 Bol yogur / 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



### 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

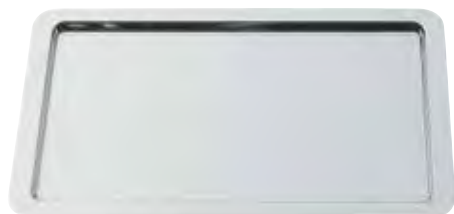


### Vassoio rettangolare con tagliere in legno

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



## Vassoio rettangolare gastronorm

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

	Cm.	H. In.
V01 05 23 G12	26,5x32,5 (1/2)	10,3/8x12,3/4
V01 05 23 G11	53x32,5 (1/1)	20,7/8x12,3/4
V01 05 23 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*

	Cm.	H. In.
V01 05 23 G11M	53x32,5 (1/1)	20,7/8x12,3/4
V01 05 23 G21M	65x53 (2/1)	25,5/8x20,7/8



## Vassoio tondo bar con maniglie

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

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



## Vassoio tondo bar

Round bar tray  
*Plateau rond bar*  
*Bandeja redonda bar*  
*Austellplatte*

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



## 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

**Cestino portabrioche 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 portabrioche rettangolare**

Croissant basket, rectangular  
 Corbeille rectangulaire à viennoiseries  
 Cesta de buffet rectangular  
 Büffetkorb, rechteckig

	Cm.	In.
V77 04 52 R50	50,29/5	19,3/4x11,5/8





**Alzata torta con bascula**

Cake stand with rolltop cover  
*Presentoir à gateaux avec couvercle*  
*Presentación tartas saporte pastel con tapa*  
*Tortenplatte*

	Ø Cm.	Ø In.
305 05 42 601	37	14,1/2



**Alzata torta**

Cake stand  
*Presentoir à gateaux*  
*Saporte pastel*  
*Tortenplatte*

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





**Vassoio torta con bascula**

*Cake tray with rolltop cover*

*Plateau à gateaux avec couvercle*

*Bandeja pastel con tapa*

*Ortentablett mit speseglocke*

Ø Cm.    Ø In.

305 05 42 602    37    14,1/2



### Alzata frutta 3 piani

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

	Ø Cm.	H. Cm.	H. In.
305 05 42 523	22 - 29 - 36,5	50	19,3/4



### Alzata torta nuziale

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

	Ø Cm.	H. Cm.	H. In.
305 05 42 519	22 - 32 - 42	54	21,1/4

**Bollitore**

Electric Kettle  
 Bouilloire électrique  
 Hervidor Eléctrico  
 Wasserkessel

	Ø Cm	H Cm.
305 05 01 617	16	24



**Tostiera**

Electrical conveyor toaster  
 Toasteur électrique professionnel  
 Tostadore eléctrica de cinta transportadora  
 Elektrischer durchlauf toaster

	Cm.	H mm.
305 05 52 655	53 x 37	40







# classic





## Scaldavivande Rettangolare Linea Classica

Classica rectangular chafing dish  
Chafing dish rectangulaire Classica  
Chafing dish rectangular Classica  
Chafing Disch Classica , rechteckig

	GN	In.	mm.	H. Cm.
303 .. 52 612	1/1	1/1	670x430	450

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



### Scaldavivande tondo linea classica

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

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

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

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



## Distributore caffè linea classica

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

	Lt.	Oz.	mm.	H. mm.
303 ... 52 549	7	245	320x250	530
303 ... 52 550	10	350	240X320	520

Distributore caffè a combustibile solido, predisposto per piastra elettrica.  
*Solid fuel coffee urn, electric heating element available*

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.	mm	H.mm
303 ... 52 603	8	280	250x360	720



# Carrelli

## Trolleys

Tables Roulantes

Carros

Mehrzweckwagen







# Carrelli Zeta

**modern structures smooth & stylish**

Trolleys

Tables Roulante

Carros

Mehrzweckwagen



**Carrello bolliti**

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

323 04 51 590	mm. 1026 x 619	H. mm. 820 mm
---------------	-------------------	------------------



## **Carrello arrosti**

Roast beef trolley  
*Table roulante à bouef*  
*Carro para asados*  
*Fleischwagen*

323 04 51 589 (open roll top)

mm.  
1026 x 619

H. mm.  
820 mm



**Carrello servire base**

Basic service trolley  
*Table roulante*  
*Carro servizio base*  
*Servierwagen Basis*

	mm.	H. mm.
323 04 51 552	995 x 530	800 mm

## Carrello servire con top bar

Service trolley with bar top  
Table roulante avec plateau superieur  
Carro servicio con bandeja bar  
Servierwagen mit Baraufsatz

	mm.	H. mm.
323 04 51 556	995 x 530	800 mm
top bar	930 x 530	70 mm





## **Carrello servire con top formaggi**

*Service trolley with cheese top*

*Table roulante avec plateau supérieur à fromages*

*Carro servicio con bandeja quesos*

*Servierwagen mit Käseaufsatz*

	mm.	H. mm.
323 04 51 558	995 x 530	800 mm
top	930 x 530	290 mm

## Carrello servire con top refrigerato

Service trolley with cooled top

Table roulante avec plateau supérieur réfrigéré

Carro servicio con bandeja refrigerada

Servierwagen mit Kühlaufsatz

	mm.	H. mm.
323 04 51 557	995 x 530	800 mm
top refrigerato	930 x 530	290 mm





**Carrello gueridon**

Gueridon trolley  
*Table roulante guéridon*  
Carro gueridon  
Gueridonwagen

	mm.	H. mm.
323 04 51 562	930 x 530	800 mm



## Carrello servire vino

Wine service trolley

Table roulante à vin

Carro servizio vino

Servierwagen Weinservice

	mm.	H. mm.
323 04 51 561	995 x 530	1040





### **Carrello gueridon con 2 cassettiere laterali**

Gueridon trolley with 2 drawers

Table roulante guéridon avec 2 tiroirs

Carro gueridon con 2 gavetas

Gueridonwagen mit 2 seitliche Schubladen

	mm.	H. mm.
323 04 51 563	930 x 530	800





## Top refrigerato

Cooled roll-top  
*Plateau superieur réfrigéré*  
*Bandeja refrigerada*  
*Kühlauflsatz*

	mm.	H. mm.
323 04 51 554	930 x 530	290



## Top formaggi

Cheese roll-top  
*Plateau superieur à fromages*  
*Bandeja quesos*  
*Aufsatz für Käseservierwagen*

	mm.	H. mm.
323 04 51 555	930 x 530	290 mm



## Top bar

Bar top  
*Plateau superieur*  
*Bandeja bar*  
*Aufsatz für Barservierwagen*

	mm.	H. mm.
323 04 51 553	930 x 530	70 mm



## Top pesce

Fish top  
*Plateau superieur à poisson*  
*Bandeja pescado*  
*Aufsatz für Fischservierwagen*

	mm.	H. mm.
323 04 51 597	930 x 530 x	130



## Top pasticceria

Top for pastry  
*Plateau superieur à pâtisserie*  
*Bandeja pastelería*  
*Aufsatz für Kuchenservierwage*

	mm.	H. mm.
323 04 51 598	930 x 530	520



## Carrello servire base

Basic service trolley  
*Table roulante*  
*Carro servicio base*  
*Servierwagen Basis*

	mm.	H. mm.
323 04 51 552	995 x 530	800 mm



## Carrello buffet con gruppo frigorifero

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

	mm.	H. mm.
323 04 51 591	995 x 530	800 mm

## Altri colori RAL su richiesta

Other RAL colours available upon request  
 A la demande plusieurs couleurs RAL sont disponibles  
 A petición están disponibles más colores RAL  
 Andere Ral-Farben auf Anfrage







# Carrelli Classic

Trolleys  
Tables Roulantes  
Carros  
Mehrzweckwagen

## Gamma colori

I carrelli Broggi possono essere prodotti, oltre che nel tradizionale color ebano, anche in alcuni colori speciali, come raffigurato nella tabella nella pagina a fianco. 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 in the next page. 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 à la page suivante. Pour l'exécution des tables roulantes dans ces couleurs, on doit calculer un coût supplémentaire du 10%. À 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 en la página siguiente.

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*  
*Mahogani hell*



### Cod. 70 Bianco

White  
*Blanc*  
*Blanco*  
*Weiß*



### Cod. 54 Noce scuro

Dark walnut  
*Noyer foncé*  
*Nogal oscuro*  
*Nuss dunkel*



### Cod. 71 Crema

Cream  
*Crème*  
*Crema*  
*Crema*



### Cod. 53 Noce chiaro

Light walnut  
*Noyer clair*  
*Nogal claro*  
*Nuss hell*



### Cod. 72 Bordeaux

Bordeaux  
*Bordeaux*  
*Burdeos*  
*Bordeaux*



### Cod. 52 Mogano

Mahogany  
*Acajou*  
*Caoba*  
*Mahogani*



### Cod. 73 Verde scuro

Dark green  
*Vert foncé*  
*Verde oscuro*  
*Grün dunkel*



### Cod. 55 Palissandro

Rosewood  
*Palissandre*  
*Palisandro*  
*Palisander*



### Cod. 74 Nero

Black  
*Noir*  
*Negro*  
*Schwarz*





### 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 sherbet 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)

Service 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

## 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*



Supporto portacoltelli estraibile  
Pull-out knife holder



Rubinetto per lo scarico condensa  
Steam draining tap



Termostato regolabile e termometro digitale  
Adjustable thermostat and digital thermometer



## 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 arrosti composto da tagliere in corian cm 56,5x37,5 e due contenitori per salsa cm 14x14x12  
 Carrello per servire al tavolo gli arrosti, 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  
 Menüwagen

	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.

*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.*



Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inossidabile  
 Stainless steel plate stand, folding



Vasche componibili in altezza  
 Modular adjustable pans



Set bolliti composto da due portavivande  
 Boiled meat set composed of two food pans



cm 33x23,5x12  
 cm 33x14x12

## Carrello servire

Service trolley  
Table roulante de service  
Carro de servicio  
Servierwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 519	92x52	98	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



## 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.



Vasca estraibile in acciaio  
Pull-out stainless steel pan



Piano d'appoggio estraibile  
Pull-out top deck



Refrigerazione con ghiaccio  
Ice cooling



## Carrello servire con top bar

LiquoriService trolley with liquor top  
 Table roulante de service avec étagère à liqueurs  
 Carro de servicio con bandeja para licores  
 Servierwagen mit Etage für Likör

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 545	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 or digestives. The trolley is provided with ebony colour wooder 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 di servizio inferiore  
 Lower service deck



Piano d'appoggio estraibile  
 Pull-out top deck



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



## Carrello 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

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.

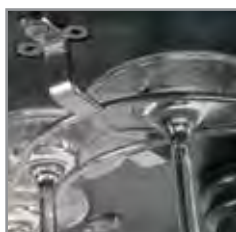
Trolley for fresh fish display with ice cooling. The trolley is provided with ebony colour wooden top and lower deck with barrier.



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 gommaantistatica  
 Pivoting wheel with anti-static rubber tyre





## 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 isoterma, 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 isoterma  
Isothermal sherbet pot



Piano con 4 sorbetti  
Deck with 4 sherbet pots



Piano d'appoggio estraibile  
Pull-out top deck



## 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

	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

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

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



Piano d'appoggio estraibile  
Pull-out top deck



Set dolci e formaggi  
Pastry and cheese set



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



## Carrello servire con top pasticceria refrigerato

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 eutetici  
Ice-pack cooling



Ricerca dei dettagli  
Accuracy in details



Cloche in plexiglass a due elementi semicirculari rientranti  
Plexiglass dome with two semicircular re-entering elements



Apribile su ambo i lati  
Opening in both directions

## Carrello flambé a gas

Flambé trolley  
Table roulante à flambée  
Carro para flameado  
Flambierwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 539	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



Fuoco con griglia asportabile  
Stove with removable grate



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



## 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.*



Generatore ad induzione  
Induction generator



Piastra ad induzione  
Induction plate



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



## Carrello con gruppo frigorifero

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

	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.*



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



Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inox  
 Stainless steel plate stand, folding



Vasca estraibile con fori drenaggio condensa  
 Pull-out pan with drain holes for condensation



Cloche apribile su ambo i lati  
 Cloche opening in both directions

## Carrello con gruppo frigorifero

Compressor refrigerated trolley

Table roulante réfrigérée par compresseur

Carro refrigerante con compresor frigorífico

Motorbetriebener Kühlwagen

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 540	90x52	105	36,1/4x20,1/2	41,3/8



Termostato a cristalli liquidi regolabile  
Adjustable liquid crystal thermostat



Unità refrigerante  
Compressor



Gancio laterale avvolgi cavo  
Side cable hook



## Carrello Gueridon lusso

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

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

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.*



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 (smontato)

Gueridon trolley, standard (disassembled)  
 Table roulante guéridon standard (démontée)  
 Carro queridon estándar (desmontado)  
 Gueridonwagen standard (demontiert)

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
323 04 51 577 - Ebano - Ebony colour	52x78	80	43,1/4x23,5/8	31,1/2
323 04 51 576 - Mogano - Mahogany	52x78	80	43,1/4x23,5/8	31,1/2

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

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



Finitura mogano -  
 Mahogany finishing



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



Piano inferiore con bordo  
 Lower deck with edge



## Carrello con gruppo frigorifero

Compressor refrigerated trolley

Table roulante réfrigérée par compresseur

Carro refrigerante con compresor frigorífico

Motorbetriebener Kühlwagen

318 04 51 581 Refrigerato / Refrigerated

Cm.	H. Cm.	In	H. In.
110x60	110	43,1,1/4x23,5/8	43,114

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.*



Piano d'appoggio estraibile  
Pull-out top deck



Bordo metallico antiurto  
Shockproof metal edge



Cloche in plexiglass a due elementi semicirculari rientranti  
Plexiglass dome with two semicircular re-entering elements



Apribile su ambo i lati  
Opening in both directions

## Carrello servire formaggi/pasticceria refrigerato

Refrigerated service trolley for cheese/pastry  
 Table roulante de service à fromages / pâtisserie réfrigérée  
 Carro de servicio para quesos / pasteles refrigerante  
 Servierwagen für Käse / Dessert mit Kühlung

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 585	52x78	80	43,1/4x23,5/8	43,1/4



Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inossidabile  
 Stainless steel plate stand, folding



Maniglie in acciaio inossidabile  
 Stainless steel handles



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



## Carrello Servire Liquori

Liquor service trolley

Table roulante de service à liqueurs

Carro de servicio para licores

Servierwagen für Likör

	Cm.	H. Cm.	In.	H. In.
318 04 51 582	86x46	110	43,1,1/4x23,5/8	43,114



Ricerca dei dettagli  
Accuracy in details



Maniglie in acciaio inossidabile  
Stainless steel handles



Ringhiera di protezione superiore  
Top deck protective barrier



## Carrello servire formaggi / pasticceria tondo con gruppo frigorifero

Round compressor - refrigerated service trolley for cheese / pastry  
 Table roulante de service à fromages / pâtisserie réfrigérée par compresseur  
 Carro de servicio para quesos / pasteles con compresor frigorífico  
 Motorbetriebener Kühlwagen für Käse / Dessert, rund

	ø	H. Cm.	ø In.	H. In.
318 04 51 584	83	83	32,3/4	32,3/4

## Carrello servire champagne tondo

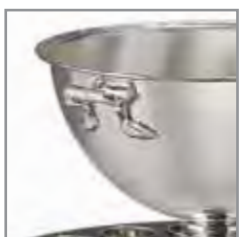
Round champagne service trolley  
 Table roulante de service à champagne  
 Carro de servicio para champán  
 Servierwagen für Champagne. rund

	ø	H. Cm.	ø In.	H. In.
318 04 51 583	83	83	32,3/4	32,3/4

Coppa champagne Rubans non inclusa



Coppa champagne Rubans Ø cm.50  
 Rubans champagne bowl, Ø cm.50



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



Sede alloggio bicchieri  
 Champagne glass seat







**ABERT S.p.A.**

**Divisione Broggi 1818**

Via Don P. Mazzolari, 17 25050 Passirano (BS) Italy

T. +39 030 6853601-602

F. +39 030 6853610

[info@broggi.it](mailto:info@broggi.it)



[www.broggi.com](http://www.broggi.com)