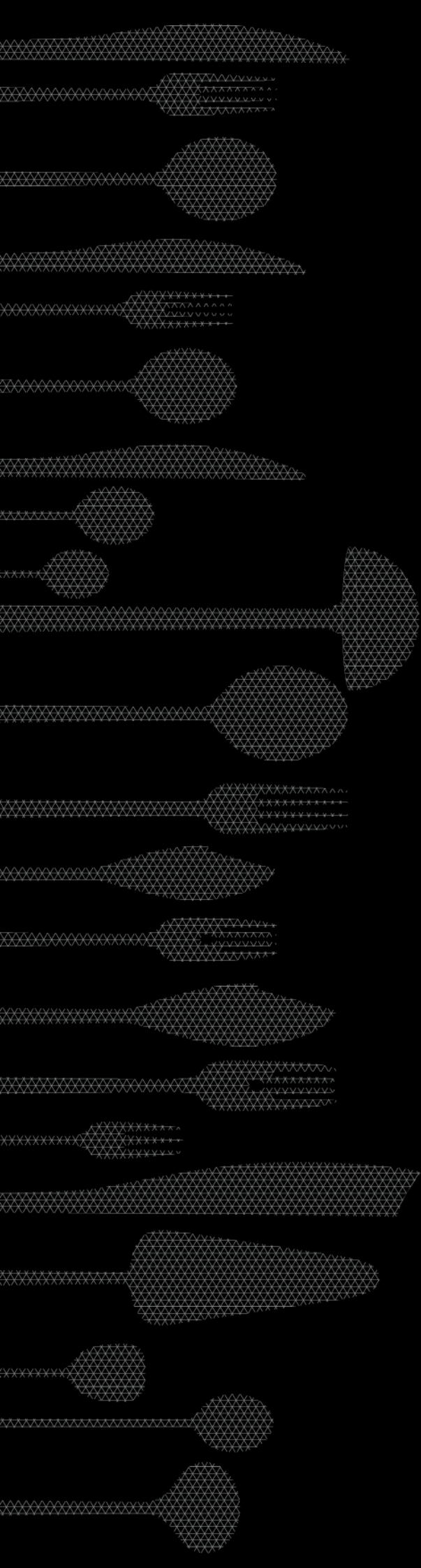




EM3



MADE IN ITALY

CATALOGO GENERALE



- **Tranciatura** perimetrale per definire il profilo del coltello e scartare la parte in eccesso
- **Tempra** processo tecnologico che consiste nel portare la lama a temperature elevate in speciali forni (1080° C) e a un rapido raffreddamento in camera d'azoto
- **Rinvenimento** in forno ad una temperatura di 250° ca. Trattamento che conferisce alla lama la capacità di taglio, di resistenza alla corrosione e meccanica
- **Molatura** lama attraverso mole speciali che riducono lo spessore della lama dal dorso al filo
- **Seghettatura** lama ottenuta con speciali mole dentate raffreddate ad acqua
- **Lucidatura** realizzata con rulli abrasivi per eliminare la sbavatura dai bordi ("coste") e successivamente con rulli e paste lucidanti per donare brillantezza
- **Lavaggio** per togliere residui di pasta abrasiva
- **Marchiatura** lama realizzata con punzone o tecnologia laser
- **Controllo di qualità** e monitoraggio costante per la conformità del prodotto
- **Confezionamento** di protezione per stoccaggio in magazzino
- **Technological tempering** process which consists in bringing the blade at high temperatures in special furnaces (1,080 °C) and a rapid cooling in a nitrogen chamber
- **Tempering** in a furnace at a temperature of about 250 °C. A treatment which gives the blade the cutting, corrosion, resistance, and mechanical capacity
- **Grinding blade** through special grinders that reduce the thickness of the blade from the back to the blade thread
- **Blade serration** obtained by special water-cooled toothed grinders
- **Polishing** made with abrasive rollers to remove burring from the edges and subsequently with rollers and polishing pastes to give brightness
- **Washing** to remove residues of abrasive paste
- **Blade marking** made with a puncher or laser technology
- **Quality control** and constant monitoring for compliance of the product
- **Protection packaging** for warehouse storage



Applicazione di argento purissimo al 999.5 ‰
fino a 25 micron di spessore mediante processo
elettrogalvanico ad immersione.
Preziosità e finiture lucide per soddisfare al meglio
le tavole professionali e tradizionali.

Electro galvanic silver plating using 999.5 ‰ silver,
available up to a thickness of 25 microns.
Precious in form and highly polished so as to satisfy
the requirements of the professional and traditional
tables.

POSATE
ACCIAIO
ARGENT
ATO

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

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

Impero Argentato 3^{mm}



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



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

32 articoli disponibili . 32 articles available

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X20 Coltello tavola m.v . Table knife h/h
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X60 Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 190 Coltello torta . Cake knife
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230 Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 240 Cucchiaino brodo . Soup spoon
- 250 Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon
- 260 Forchetta cozze . Oyster fork
- 270 Coppia insalata . Salad set
- 280 Pala riso . Rice spoon
- 300 Spalmaburro . Butter knife
- 350 Coltello bistecca . Steak knife
- 370 Cucchiaino dolce . Sweet spoon
- CUCO Cucchiaino formaggio . Cheese spoon



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

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

Savoia Argentato 3mm



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



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

29 articoli disponibili . 29 articles available

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



The background image shows a table setting with white plates and gold-colored cutlery. In the foreground, a gold spoon and knife are laid out on a textured, light brown placemat. Behind them, a gold fork and another knife are visible. To the left, there are two clear glass tumblers. In the background, a stack of white plates is visible, with a gold fork resting on top. The lighting is soft and even, highlighting the reflective surfaces of the goldware and the clean lines of the white plates.

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

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

POSATE
ACCIAIO
PVD

Venice gun metal

4mm



POSATA LUNGA . LONG CUTLERY 235 MM

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 270 Coppia insalata . Salad set



Venice tin gold

4mm



POSATA LUNGA . LONG CUTLERY 235 MM

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 270 Coppia insalata . Salad set



Venice

copper bronze

4mm



POSATA LUNGA . LONG CUTLERY 235 MM

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 270 Coppia insalata . Salad set







Applicazione di oro allo stato puro 24k eseguita manualmente sui bordi, fregi ed incisioni delle posate per metterne in evidenza le speciali lavorazioni.

Trattamento decorativo che porta il massimo del lusso sulle tavole più tradizionali.

24K gold is applied by hand to the borders of the cutlery. Enhancing the delicate design of the model, and offering a finish that brings a touch of luxury to the most traditional of tables.

POSATE
ACCIAIO
ORO

Domus Oro

3^{mm}



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



Eden Oro

3mm



- X10 Coltello tavola . Table knife
- X20 Coltello tavola m.v . Table knife h/h
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X60 Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 190 Coltello torta . Cake knife
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230 Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 240 Cucchiaino brodo . Soup spoon
- 250 Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon
- 260 Forchetta cozze . Oyster fork
- 270 Coppia insalata . Salad set
- 280 Pala riso . Rice spoon
- 300 Spalmaburro . Butter knife
- 350 Coltello bistecca . Steak knife
- 360 Forchetta carne . Meat fork
- 370 Cucchiaino dolce . Sweet spoon



Firenze 2.5^{mm} Oro



- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 190 Coltello torta . Cake knife
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set



Hermitage 2.5^{mm} Oro



- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 190 Coltello torta . Cake knife
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230 Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 240 Cucchiaino brodo . Soup spoon
- 250 Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set
- 280 Pala riso . Rice spoon
- 300 Spalmaburro . Butter knife
- 370 Cucchiaino dolce . Sweet spoon



Impero Oro

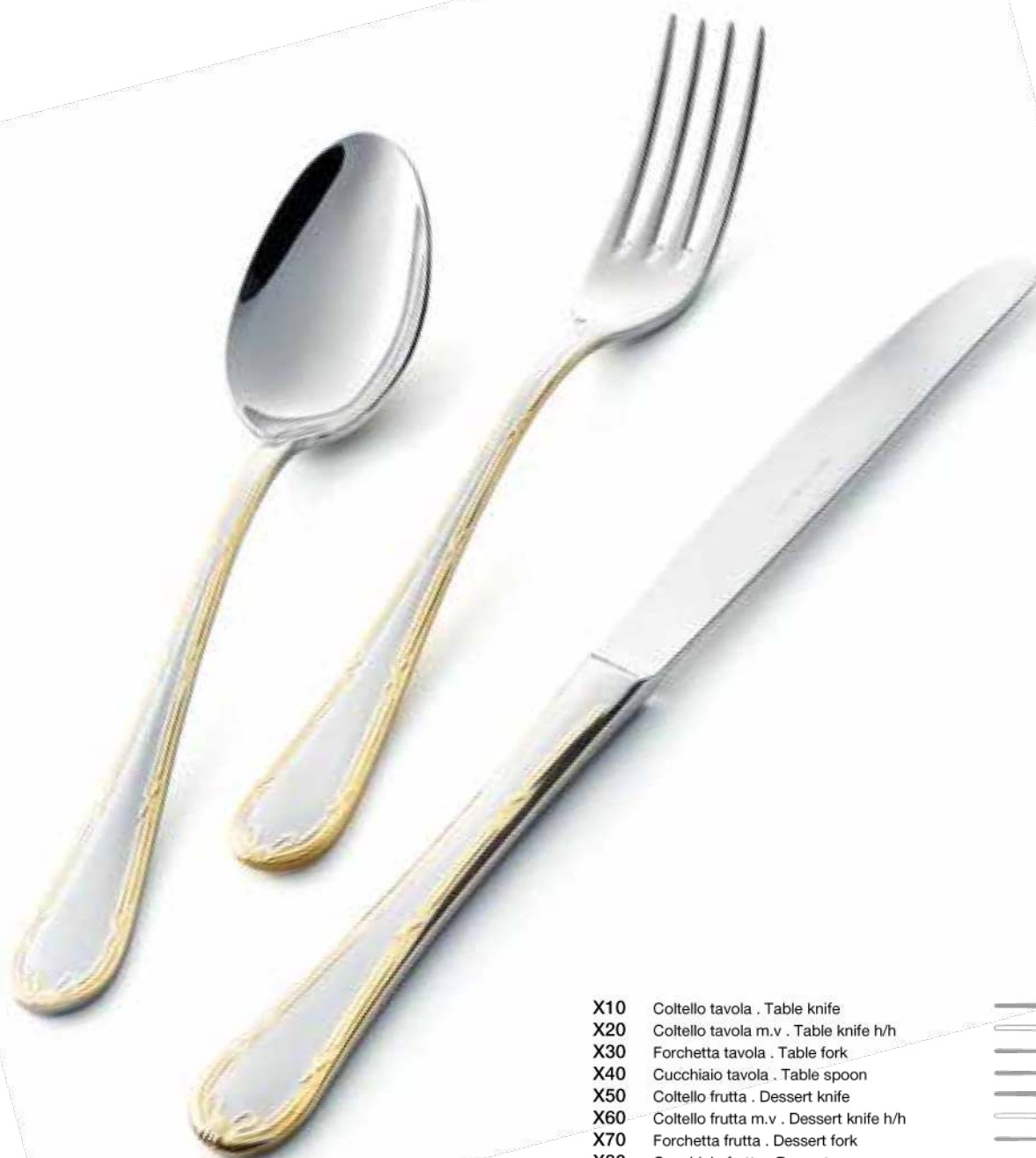
2.5^{mm}



- X10 Coltello tavola . Table knife
- X20 Coltello tavola m.v . Table knife h/h
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X60 Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- CFE Coltello frutta eco . Dessert knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 190 Coltello torta . Cake knife
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230 Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 240 Cucchiaino brodo . Soup spoon
- 250 Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon
- 260 Forchetta cozze . Oyster fork
- 270 Coppia insalata . Salad set
- 280 Pala riso . Rice spoon
- 300 Spalmaburro . Butter knife
- 350 Coltello bistecca . Steak knife
- 370 Cucchiaino dolce . Sweet spoon
- CUCO Cucchiaino formaggio . Cheese spoon



Luigi XVI 3^m Oro



- X10 Coltello tavola . Table knife
- X20 Coltello tavola m.v . Table knife h/h
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X60 Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230 Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 240 Cucchiaino brodo . Soup spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set
- 280 Pala riso . Rice spoon
- 300 Spalmaburro . Butter knife
- 370 Cucchiaino dolce . Sweet spoon



Milano Inciso decorazione oro . MI/OR

Milano Inciso Oro

2.5^{mm}

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 190 Coltello torta . Cake knife
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230 Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set
- 280 Pala riso . Rice spoon



Privilege 2.5^{mm} Oro



- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 190 Coltello torta . Cake knife
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 210 Cucchiaino gelato . Ice cream spoon
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 230 Cucchiaino salsa . Sauce spoon
- 240 Cucchiaino brodo . Soup spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set
- 280 Pala riso . Rice spoon
- 370 Cucchiaino dolce . Sweet spoon



Galles Oro

2mm



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







L'eccellenza dell'acciaio con elevati spessori fino a 5 mm. Design esclusivo curato nei minimi dettagli. Finiture di lavorazione impeccabili e di precisione in tutte le parti. Impugnature bilanciate. Superfici lucide e brillanti. Risultato finale di eccezionale qualità.

The pure beauty of steel, with thicknesses of up to 5 mm. Each design finished to the minimum detail. Balanced handling, and high polished mirror finish, resulting in a finished product of the highest quality.

POSATE ACCIAIO

Armonia 3^{mm}



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



Beta**4mm**

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



Chef
design ibidesign

4mm



- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 270 Coppia insalata . Salad set



Classic 2.5^{mm}

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 110 Mestolo . Ladle
- 120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon
- 130 Forchetta da servizio . Serving fork
- 140 Coltello pesce . Fish knife
- 150 Forchetta pesce . Fish fork
- 160 Coltello pesce da servizio . Serving fish knife
- 170 Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork
- 180 Forchetta dolce . Cake fork
- 200 Pala torta . Cake shovel
- 220 Cucchiaino bibita . Long drink spoon
- 270 Coppia insalata . Salad set

