

sambonet®



2021

2021
SPECIAL FINISHES
USA

hotel & restaurant



sambonet[®]

hotel & restaurant

SPECIAL FINISHES

USA

2021

STAINLESS STEEL - SILVERPLATED - VINTAGE - ANTICO - PVD - VINTAGE PVD - ANTICO PVD

ACCIAIO INOX - ARGENTATO - VINTAGE - ANTICO - PVD - VINTAGE PVD - ANTICO PVD

<u>TWIST</u>	<u>8</u>
<u>BAMBOO</u>	<u>12</u>
<u>IMAGINE</u>	<u>16</u>
<u>SKIN</u>	<u>20</u>
<u>H - ART</u>	<u>24</u>
<u>LINEA Q</u>	<u>28</u>
<u>HANNAH</u>	<u>32</u>
<u>GIO PONTI</u>	<u>36</u>
<u>GIO PONTI CONCA</u>	<u>40</u>
<u>CONTINENTAL</u>	<u>44</u>
<u>FILET TOIRAS</u>	<u>48</u>
<u>RUBAN CROISÉ</u>	<u>52</u>
<u>PERLES</u>	<u>56</u>
<u>TRIENNALE</u>	<u>60</u>
<u>ROME</u>	<u>64</u>
<u>BAGUETTE</u>	<u>68</u>
<u>CONTOUR</u>	<u>72</u>
<u>DECÒ</u>	<u>76</u>
<u>QUEEN ANNE</u>	<u>80</u>
<u>SYMBOL</u>	<u>84</u>
<u>LINEAR</u>	<u>88</u>
<u>PETIT BAROQUE</u>	<u>92</u>
<u>FLAT</u>	<u>96</u>
<u>SINTESI</u>	<u>100</u>
<u>DREAM</u>	<u>104</u>
<u>1965</u>	<u>108</u>

JET SET

<u>PORTOFINO</u>	<u>114</u>
<u>CORTINA</u>	<u>116</u>
<u>SIENA</u>	<u>118</u>
<u>VENEZIA</u>	<u>120</u>

DIAMOND

<u>FLAT</u>	<u>124</u>
<u>HANNAH</u>	<u>126</u>
<u>FILET TOIRAS</u>	<u>128</u>

ELECTROPLATED NICKEL SILVER

ALPACCA ARGENTATA

<u>SAINT BONNET</u>	<u>132</u>
<u>LAURIER</u>	<u>133</u>
<u>BAGUETTE</u>	<u>134</u>
<u>BAROQUE</u>	<u>135</u>
<u>FILET TOIRAS</u>	<u>137</u>

PHOTOENGRAVED

<u>GIO PONTI CESELLO</u>	<u>138</u>
--------------------------	------------



Special Finishes

vintage

VINTAGE ON 18/10 STAINLESS STEEL

The captivating “Vintage” collection is a tribute to Sambonet’s great and iconic design projects.

It uses a special craftsman finish technique on the surface of the stainless steel flatware. Through a series of industrial scraping processes, surfaces assume an original and intentionally “worn out” effect, introducing a new and fascinating ambiance at the table and a new trend for contemporary interior design.

L’attraente superficie “Vintage” è un omaggio ai grandi classici e progetti iconici di design di Sambonet.

Si tratta di una particolare lavorazione meccanica di finitura di massa del substrato delle posate in acciaio inox. Mediante una serie di processi industriali di natura abrasiva le superfici assumono una inedita resa, un effetto volutamente “usurato”, che introduce un nuovo ed affascinante gusto in tavola e di tendenza per l’interior design contemporaneo.

antico

ANTICO ON 18/10 STAINLESS STEEL

The particular “Antico” finish is characterized by the pleasant to touch texture and the original matt appearance of the stainless steel.

This finish is the result of an high pressure ceramics sandblasting treatment, made up of micro ceramic particles, which defines the final effect of the surfaces.

Il particolarissimo effetto “Antico” si caratterizza per una sottile texture piacevole al tatto e, nel contempo, per l’inedita resa opaca che assume l’acciaio.

La finitura è il risultato di un trattamento di sabbiatura ad alta pressione mediante microparticelle in ceramica, che definisce l’effetto finale delle superfici.

physical vapour deposition

PVD ON 18/10 STAINLESS STEEL

PVD is a technique which colors and shades valuable objects by evaporating metal particles in a vacuum chamber.

This special treatment is welded at an atomic level to the surface of the stainless steel flatware, hardening the steel and optimizing its resistance to both rubbing and corrosion, as well as preventing rust and oxides from forming. A process that generates the Black, Copper, Gold and Champagne exclusive colours.

















Il PVD è un processo che conferisce agli oggetti pregiate colorazioni e sfumature, ed è ottenuto dalla deposizione di particelle metalliche mediante vaporizzazione in una camera sottovuoto.

Questo particolare rivestimento si salda a livello atomico al substrato in acciaio inox delle posate, dotando il materiale di maggiore durezza e di resistenza sia all’usura per sfregamento che alla corrosione, inibendo la formazione di ruggini o ossidi. Un processo che dà vita alle esclusive colorazioni Black, Copper, Gold e Champagne.























TWIST

TWIST

		STAINLESS STEEL 52526	SILVERPLATED 52726		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73



TWIST

		PVD 52726	PVD 52726	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-14 TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30 DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73 BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52626
VINTAGE
52426

ANTICO PVD
52626
VINTAGE PVD
52426

ANTICO PVD
52626
VINTAGE PVD
52426

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-14	•	•	•	-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•	•	•	-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•	•	•	-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO

VINTAGE

TWIST










ME



BAMBOO




















BAMBOO

		STAINLESS STEEL 52519	SILVERPLATED 52719		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-09	TABLE FORK, 3 PRONGS - FORCHETTA TAVOLA 3 REBBI	•	•	-09
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-34	DESSERT KNIFE, S.H. SHARP - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO AFFILATO	•	•	-34
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70



BAMBOO

		PVD 52719	PVD 52719		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-09	TABLE FORK, 3 PRONGS - FORCHETTA TAVOLA 3 REBBI	•	•	-09
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-34	DESSERT KNIFE, S.H. SHARP - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO AFFILATO	•	•	-34
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52619
VINTAGE
52419

ANTICO PVD
52619
VINTAGE PVD
52419

ANTICO PVD
52619
VINTAGE PVD
52419

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-09	•	•	•	-09
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-34	•	•	•	-34
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•	•	•	-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO

VINTAGE

BAMBOO



The Surreal Calder

Jason Schmidt

Artists

Edi

Tina also, if I have
 an important factor in
 your life, you have
 by been in mine.
 you have your me
 and have your me
 ment friends, you
 goes with part of
 where life
 needs
 try
 al

Tina era, e in un
 stato importante nella
 vita, certamente in un
 stato nella vita. Con de
 mi hai dato in bulgari e
 una parte costante di
 e con me ogni anno
 la vita in condita.
 Questo non ha bisogno di
 elaborazione!
 Il mio amore è sempre
 con te.
 Edward, 1/11/1918




IMAGINE

IMAGINE

		STAINLESS STEEL 52518	SILVERPLATED 52718	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19 STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14 TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30 DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67 ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73 BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73



IMAGINE

		PVD 52718	PVD 52718	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19 STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14 TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30 DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67 ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73 BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

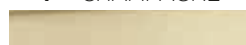
C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52618
VINTAGE
52418

ANTICO PVD
52618
VINTAGE PVD
52418

ANTICO PVD
52618
VINTAGE PVD
52418

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•			-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-67	•	•	•	-67
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO



VINTAGE

IMAGINE























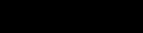
SKIN

SKIN

		STAINLESS STEEL 52535	SILVERPLATED 52735	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	-70



SKIN

		PVD 52735	PVD 52735		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52635
VINTAGE
52435

ANTICO PVD
52635
VINTAGE PVD
52435

ANTICO PVD
52635
VINTAGE PVD
52435

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•			-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO



VINTAGE

SKIN























H-ART

H-ART

		STAINLESS STEEL 52527	SILVERPLATED 52727	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	-70



H-ART

		PVD 52727	PVD 52727	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19 STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67 ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70 BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

- C - COPPER**

- G - GOLD**

- P - CHAMPAGNE**


AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

- B - BLACK**

- M - PARFAIT AMOUR**

- N - COGNAC**


ANTICO
52627
VINTAGE
52427

ANTICO PVD
52627
VINTAGE PVD
52427

ANTICO PVD
52627
VINTAGE PVD
52427

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-67	•	•	•	-67
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70

AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

VINTAGE



H-ART

LINEA Q



LINEA Q

		STAINLESS STEEL 52530	SILVERPLATED 52730		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-38	RICE SPOON - CUCCHIAIO RISOTTO	•	•	-38
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73



LINEA Q

		PVD 52730	PVD 52730	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19 STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14 TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30 DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-38 RICE SPOON - CUCCHIAIO RISOTTO	•	•	-38
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73 BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52630
VINTAGE
52430

ANTICO PVD
52630
VINTAGE PVD
52430

ANTICO PVD
52630
VINTAGE PVD
52430

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•	•	•	-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•	•	•	-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-38	•	•	•	-38
-40	•	•	•	-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE





VINTAGE

LINEA Q










HANNAH

HANNAH

		STAINLESS STEEL 52520	SILVERPLATED 52720	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-03	ROUND SOUP SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA TONDO	•	-03
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-38	RICE SPOON - CUCCHIAIO RISOTTO	•	-38
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-61	SPAGHETTI TONG - MOLLA SPAGHETTI	•	-61
	-68	GRAPEFRUIT SPOON - CUCCHIAIO YOGURT	•	-68
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73



HANNAH

		PVD 52720	PVD 52720		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-03	ROUND SOUP SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA TONDO	•	•	-03
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-38	RICE SPOON - CUCCHIAIO RISOTTO	•	•	-38
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-61	SPAGHETTI TONG - MOLLA SPAGHETTI	•	•	-61
	-68	GRAPEFRUIT SPOON - CUCCHIAIO YOGURT	•	•	-68
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52620
VINTAGE
52420

ANTICO PVD
52620
VINTAGE PVD
52420

ANTICO PVD
52620
VINTAGE PVD
52420

-01	•	•	•	-01
-03	•	•	•	-03
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-38	•	•	•	-38
-40	•	•	•	-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-61	•	•	•	-61
-68	•	•	•	-68
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO








VINTAGE

HANNAH





GIO PONTI

GIO PONTI

		STAINLESS STEEL 52560	SILVERPLATED 52760	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20



GIO PONTI

		PVD 52760	PVD 52760		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE			-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE			-20

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52660
VINTAGE
52460

ANTICO PVD
52660
VINTAGE PVD
52460

ANTICO PVD
52660
VINTAGE PVD
52460

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•			-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-71	•			-71
-73	•	•	•	-73
-20	•			-20



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

VINTAGE

GIO PONTI

GIO PONTI CONCA




GIO PONTI CONCA

		STAINLESS STEEL 52538	SILVERPLATED 52738		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-20



GIO PONTI CONCA

		PVD 52738	PVD 52738		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE			-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE			-20

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52638
VINTAGE
52438

ANTICO PVD
52638
VINTAGE PVD
52438

ANTICO PVD
52638
VINTAGE PVD
52438

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-14	•			-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-71	•			-71
-73	•	•	•	-73
-20	•			-20



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE

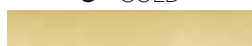


AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

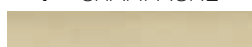
C - COPPER



G - GOLD



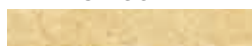
P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

ANTICO

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC




VINTAGE

**GIO PONTI
CONCA**

CONTINENTAL



CONTINENTAL

		STAINLESS STEEL 52524	SILVERPLATED 52724		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-72	BUTTER KNIFE, H.H. - COLTELLO BURRO, M. CAVO	•	•	-72
	-21	STEAK KNIFE, H.H. - COLTELLO BISTECCA, M. CAVO	•	•	-21



CONTINENTAL

		PVD 52724	PVD 52724		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO			-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO			-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-72	BUTTER KNIFE, H.H. - COLTELLO BURRO, M. CAVO			-72
	-21	STEAK KNIFE, H.H. - COLTELLO BISTECCA, M. CAVO			-21

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52624
VINTAGE
52424

ANTICO PVD
52624
VINTAGE PVD
52424

ANTICO PVD
52624
VINTAGE PVD
52424

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-15	•			-15
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-31	•			-31
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73
-72	•			-72
-21	•			-21



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

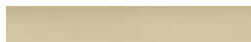
C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE







VINTAGE

CONTINENTAL

FILET TOIRAS





























FILET TOIRAS

		STAINLESS STEEL 52556	SILVERPLATED 52756		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-21	STEAK KNIFE, H.H. - COLTELLO BISTECCA, M. CAVO	•	•	-21



FILET TOIRAS

		PVD 52756	PVD 52756		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO			-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO			-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-21	STEAK KNIFE, H.H. - COLTELLO BISTECCA, M. CAVO			-21

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52656
VINTAGE
52456

ANTICO PVD
52656
VINTAGE PVD
52456

ANTICO PVD
52656
VINTAGE PVD
52456

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•			-14
-15	•			-15
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-31	•			-31
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-67	•	•	•	-67
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70
-73	•	•	•	-73
-21	•			-21



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

VINTAGE

FILET TOIRAS

RUBAN CROISÉ






RUBAN CROISÉ

		STAINLESS STEEL 52523	SILVERPLATED 52723		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-21	STEAK KNIFE, H.H. - COLTELLO BISTECCA, M. CAVO	•	•	-21



RUBAN CROISÉ

		PVD 52723	PVD 52723		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO			-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO			-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-21	STEAK KNIFE, H.H. - COLTELLO BISTECCA, M. CAVO			-21



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52623
VINTAGE
52423

ANTICO PVD
52623
VINTAGE PVD
52423

ANTICO PVD
52623
VINTAGE PVD
52423

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-15	•	•	•	-15
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-31	•	•	•	-31
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•	•	•	-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73
-21	•	•	•	-21



**AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI**

ANTICO



VINTAGE



**AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI**

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



**AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI**

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO

VINTAGE

**RUBAN
CROISÉ**

PERLES



PERLES

		STAINLESS STEEL 52502	SILVERPLATED 52702		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-20



PERLES

		PVD 52702	PVD 52702		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO			-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO			-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE			-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE			-20

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

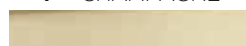
C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52602
VINTAGE
52402

ANTICO PVD
52602
VINTAGE PVD
52402

ANTICO PVD
52602
VINTAGE PVD
52402

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-14	•			-14
-15	•			-15
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-31	•			-31
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-41	•			-41
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-47	•	•	•	-47
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-53	•	•	•	-53
-56	•	•	•	-56
-58	•	•	•	-58
-62	•	•	•	-62
-63	•	•	•	-63
-67	•	•	•	-67
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70
-71	•			-71
-20	•			-20



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



PERLES






TRIENNALE

TRIENNALE

		STAINLESS STEEL 52505	SILVERPLATED 52705	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20



TRIENNALE

		PVD 52705	PVD 52705		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE			-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE			-20



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52605
VINTAGE
52405

ANTICO PVD
52605
VINTAGE PVD
52405

ANTICO PVD
52605
VINTAGE PVD
52405

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•	•	•	-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•	•	•	-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•	•	•	-40
-41	•	•	•	-41
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-47	•	•	•	-47
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-53	•	•	•	-53
-56	•	•	•	-56
-58	•	•	•	-58
-62	•	•	•	-62
-63	•	•	•	-63
-67	•	•	•	-67
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70
-71	•	•	•	-71
-73	•	•	•	-73
-20	•	•	•	-20



**AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI**

ANTICO



VINTAGE



**AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI**

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



**AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI**

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

































VINTAGE

TRIENNALE




































ROME

ROME

		STAINLESS STEEL 52546	SILVERPLATED 52746		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-20
	-59	CAKE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO PANETTONE, M. C. ORFÈVRE	•	•	-59
	-74	CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-74



		PVD 52746	PVD 52746		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	.	.	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	.	.	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	.	.	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	.	.	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	.	.	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	.	.	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	.	.	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	.	.	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	.	.	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	.	.	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	.	.	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	.	.	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	.	.	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	.	.	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	.	.	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	.	.	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	.	.	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	.	.	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	.	.	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	.	.	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	.	.	-53
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	.	.	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	.	.	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	.	.	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	.	.	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	.	.	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	.	.	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	.	.	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	.	.	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	.	.	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	.	.	-20
	-59	CAKE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO PANETTONE, M. C. ORFÈVRE	.	.	-59
	-74	CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	.	.	-74



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI



ANTICO
52646
VINTAGE
52446

ANTICO PVD
52646
VINTAGE PVD
52446

ANTICO PVD
52646
VINTAGE PVD
52446

-01	.	.	.	-01
-08	.	.	.	-08
-11	.	.	.	-11
-19	.	.	.	-19
-14	.	.	.	-14
-15	.	.	.	-15
-25	.	.	.	-25
-26	.	.	.	-26
-27	.	.	.	-27
-30	.	.	.	-30
-31	.	.	.	-31
-36	.	.	.	-36
-37	.	.	.	-37
-40	.	.	.	-40
-41	.	.	.	-41
-44	.	.	.	-44
-45	.	.	.	-45
-47	.	.	.	-47
-49	.	.	.	-49
-50	.	.	.	-50
-53	.	.	.	-53
-55	.	.	.	-55
-58	.	.	.	-58
-62	.	.	.	-62
-63	.	.	.	-63
-67	.	.	.	-67
-69	.	.	.	-69
-02	.	.	.	-02
-70	.	.	.	-70
-71	.	.	.	-71
-20	.	.	.	-20
-59	.	.	.	-59
-74	.	.	.	-74



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE

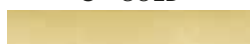


AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



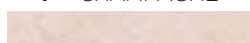
C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



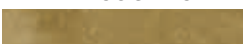
N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO


VINTAGE

ROME



BAGUETTE

BAGUETTE

		STAINLESS STEEL 52586	SILVERPLATED 52786		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-20
	-03	TABLE SPOON UNI - CUCCHIAIO TAVOLA UNI	•	•	-03
	-09	TABLE FORK UNI - FORCHETTA TAVOLA UNI	•	•	-09
	-12	TABLE KNIFE, S.H. UNI - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO UNI	•	•	-12



BAGUETTE

		PVD 52786	PVD 52786		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO			-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO			-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE			-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE			-20
	-03	TABLE SPOON UNI - CUCCHIAIO TAVOLA UNI	•	•	-03
	-09	TABLE FORK UNI - FORCHETTA TAVOLA UNI	•	•	-09
	-12	TABLE KNIFE, S.H. UNI - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO UNI	•	•	-12

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52686
VINTAGE
52486

ANTICO PVD
52686
VINTAGE PVD
52486

ANTICO PVD
52686
VINTAGE PVD
52486

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•			-14
-15	•			-15
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-31	•			-31
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-67	•	•	•	-67
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-71	•			-71
-73	•	•	•	-73
-20	•			-20
-03	•	•	•	-03
-09	•	•	•	-09
-12	•	•	•	-12



**AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI**

ANTICO



VINTAGE



**AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI**

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



**AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI**

ANTICO

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



VINTAGE

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO



































VINTAGE

BAGUETTE





































CONTOUR

CONTOUR

		STAINLESS STEEL 52501	SILVERPLATED 52701		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-20
	-59	CAKE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO PANETTONE, M. C. ORFÈVRE	•	•	-59
	-74	CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-74



CONTOUR

		PVD 52701	PVD 52701	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	.	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	.	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	.	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	.	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	.	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	.	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	.	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	.	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	.	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	.	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	.	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	.	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	.	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	.	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	.	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	.	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	.	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	.	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	.	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	.	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	.	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	.	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	.	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	.	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	.	-63
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	.	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	.	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	.	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	.	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	.	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	.	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	.	-20
	-59	CAKE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO PANETTONE, M. C. ORFÈVRE	.	-59
	-74	CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	.	-74

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52601
VINTAGE
52401

ANTICO PVD
52601
VINTAGE PVD
52401

ANTICO PVD
52601
VINTAGE PVD
52401

-01	.	.	.	-01
-08	.	.	.	-08
-11	.	.	.	-11
-19	.	.	.	-19
-14	.	.	.	-14
-15	.	.	.	-15
-25	.	.	.	-25
-26	.	.	.	-26
-27	.	.	.	-27
-30	.	.	.	-30
-31	.	.	.	-31
-36	.	.	.	-36
-37	.	.	.	-37
-40	.	.	.	-40
-41	.	.	.	-41
-44	.	.	.	-44
-45	.	.	.	-45
-47	.	.	.	-47
-49	.	.	.	-49
-50	.	.	.	-50
-53	.	.	.	-53
-56	.	.	.	-56
-58	.	.	.	-58
-62	.	.	.	-62
-63	.	.	.	-63
-67	.	.	.	-67
-69	.	.	.	-69
-02	.	.	.	-02
-70	.	.	.	-70
-71	.	.	.	-71
-73	.	.	.	-73
-20	.	.	.	-20
-59	.	.	.	-59
-74	.	.	.	-74



CONTOUR

AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO


VINTAGE

VINTAGE

DECÒ



DECÒ

		STAINLESS STEEL 52503	SILVERPLATED 52703	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20



DECÒ

		PVD 52703	PVD 52703		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE			-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE			-20

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52603
VINTAGE
52403

ANTICO PVD
52603
VINTAGE PVD
52403

ANTICO PVD
52603
VINTAGE PVD
52403

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-14	•			-14
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-41	•			-41
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-47	•	•	•	-47
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-53	•	•	•	-53
-56	•	•	•	-56
-58	•	•	•	-58
-62	•	•	•	-62
-63	•	•	•	-63
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70
-71	•			-71
-20	•			-20



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE

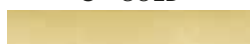


AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

VINTAGE

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



DECÒ

QUEEN ANNE









QUEEN ANNE

		STAINLESS STEEL 52507	SILVERPLATED 52707	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO	•	-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO	•	-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20



QUEEN ANNE

		PVD 52707	PVD 52707		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE			-14
	-15	TABLE KNIFE, H.H. - COLTELLO TAVOLA, M. CAVO			-15
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE			-30
	-31	DESSERT KNIFE, H.H. - COLTELLO FRUTTA, M. CAVO			-31
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE			-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE			-20



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52607
VINTAGE
52407

ANTICO PVD
52607
VINTAGE PVD
52407

ANTICO PVD
52607
VINTAGE PVD
52407

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-14	•			-14
-15	•			-15
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-30	•			-30
-31	•			-31
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-41	•			-41
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-47	•	•	•	-47
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-53	•	•	•	-53
-56	•	•	•	-56
-58	•	•	•	-58
-62	•	•	•	-62
-63	•	•	•	-63
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70
-71	•			-71
-73	•	•	•	-73
-20	•			-20



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE


































VINTAGE

QUEEN
ANNE

SYMBOL

































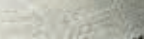


SYMBOL

		STAINLESS STEEL 52576	SILVERPLATED 52776		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	•	-53
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	•	-56
	-57	ICE CREAM SPOON - PALETTA GELATO	•	•	-57
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	•	-63
	-66	ESCARGOTS FORK - FORCHETTA LUMACHE	•	•	-66
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	•	-70
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-71
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	•	-20
	-74	CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	•	•	-74



SAMBONET
SYMBOL

		PVD 52776	PVD 52776	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	.	.	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	.	.	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	.	.	-11
	-19 STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	.	.	-19
	-14 TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	.	.	-14
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	.	.	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	.	.	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	.	.	-27
	-30 DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	.	.	-30
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	.	.	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	.	.	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	.	.	-40
	-41 SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	.	.	-41
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	.	.	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	.	.	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	.	.	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	.	.	-50
	-53 SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	.	.	-53
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	.	.	-55
	-56 OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	.	.	-56
	-57 ICE CREAM SPOON - PALETTA GELATO	.	.	-57
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	.	.	-58
	-62 CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	.	.	-62
	-63 CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	.	.	-63
	-66 ESCARGOTS FORK - FORCHETTA LUMACHE	.	.	-66
	-67 ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	.	.	-67
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	.	.	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	.	.	-02
	-70 BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	.	.	-70
	-71 BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	.	.	-71
	-73 BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	.	.	-73
	-20 STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	.	.	-20
	-74 CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	.	.	-74



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52676
VINTAGE
52476

ANTICO PVD
52676
VINTAGE PVD
52476

ANTICO PVD
52676
VINTAGE PVD
52476

-01	.	.	.	-01
-08	.	.	.	-08
-11	.	.	.	-11
-19	.	.	.	-19
-14	.	.	.	-14
-25	.	.	.	-25
-26	.	.	.	-26
-27	.	.	.	-27
-30	.	.	.	-30
-36	.	.	.	-36
-37	.	.	.	-37
-40	.	.	.	-40
-41	.	.	.	-41
-44	.	.	.	-44
-45	.	.	.	-45
-49	.	.	.	-49
-50	.	.	.	-50
-53	.	.	.	-53
-55	.	.	.	-55
-56	.	.	.	-56
-57	.	.	.	-57
-58	.	.	.	-58
-62	.	.	.	-62
-63	.	.	.	-63
-66	.	.	.	-66
-67	.	.	.	-67
-69	.	.	.	-69
-02	.	.	.	-02
-70	.	.	.	-70
-71	.	.	.	-71
-73	.	.	.	-73
-20	.	.	.	-20
-74	.	.	.	-74



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO










VINTAGE

SYMBOL

LINEAR





















LINEAR

		STAINLESS STEEL 52513	SILVERPLATED 52713	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73



LINEAR

		PVD 52713	PVD 52713	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73 BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52613
VINTAGE
52413

ANTICO PVD
52613
VINTAGE PVD
52413

ANTICO PVD
52613
VINTAGE PVD
52413

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•	•	•	-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO

















VINTAGE

LINEAR

PETIT BAROQUE





















PETIT BAROQUE

		STAINLESS STEEL 52597	SILVERPLATED 52797	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	-56
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-70	BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	•	-70



PETIT BAROQUE

		PVD 52797	PVD 52797	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	.	.	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	.	.	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	.	.	-11
	-19 STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	.	.	-19
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	.	.	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	.	.	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	.	.	-27
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	.	.	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	.	.	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	.	.	-40
	-41 SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	.	.	-41
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	.	.	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	.	.	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	.	.	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	.	.	-50
	-53 SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	.	.	-53
	-56 OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	.	.	-56
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	.	.	-02
	-70 BUTTER SPREADER - SPATOLA BURRO	.	.	-70



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52697
VINTAGE
52497

ANTICO PVD
52697
VINTAGE PVD
52497

ANTICO PVD
52697
VINTAGE PVD
52497

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•	•	•	-40
-41	•	•	•	-41
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-53	•	•	•	-53
-56	•	•	•	-56
-02	•	•	•	-02
-70	•	•	•	-70



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC









PETIT BAROQUE










FLAT

FLAT

		STAINLESS STEEL 62512	SILVERPLATED 62712		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-03	TABLE SPOON UNI - CUCCHIAIO TAVOLA UNI	•	•	-03
	-09	TABLE FORK UNI - FORCHETTA TAVOLA UNI	•	•	-09
	-12	TABLE KNIFE, S.H. UNI - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO UNI	•	•	-12



FLAT

		PVD 62712	PVD 62712		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73
	-03	TABLE SPOON UNI - CUCCHIAIO TAVOLA UNI	•	•	-03
	-09	TABLE FORK UNI - FORCHETTA TAVOLA UNI	•	•	-09
	-12	TABLE KNIFE, S.H. UNI - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO UNI	•	•	-12

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
62112
VINTAGE
62412

ANTICO PVD
62112
VINTAGE PVD
62412

ANTICO PVD
62112
VINTAGE PVD
62412

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73
-03	•	•	•	-03
-09	•	•	•	-09
-12	•	•	•	-12



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

VINTAGE

FLAT




















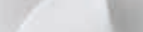
SUITESI

SINTESI

		STAINLESS STEEL 52536	SILVERPLATED 52736	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73



SINTESI

		PVD 52736	PVD 52736	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40 SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44 SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45 SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58 CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-69 FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02 BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73 BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52636
VINTAGE
52436

ANTICO PVD
52636
VINTAGE PVD
52436

ANTICO PVD
52636
VINTAGE PVD
52436

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•	•	•	-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73

AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

VINTAGE



















SINTESI























DREAM

DREAM

		STAINLESS STEEL 52515	SILVERPLATED 52715	
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73



DREAM

		PVD 52715	PVD 52715		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	•	-58
	-67	ICE TEA SPOON - CUCCHIAIO BIBITA	•	•	-67
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52615
VINTAGE
52415

ANTICO PVD
52615
VINTAGE PVD
52415

ANTICO PVD
52615
VINTAGE PVD
52415

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-19	•	•	•	-19
-25	•	•	•	-25
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-40	•			-40
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-58	•	•	•	-58
-67	•	•	•	-67
-69	•	•	•	-69
-02	•	•	•	-02
-73	•	•	•	-73



AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

ANTICO

VINTAGE

VINTAGE

DREAM



1965

1965

STAINLESS STEEL
52564

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73



1965

PVD
52764

PVD
52764

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	•	-73



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

B - BLACK



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO
52664
VINTAGE
52464

ANTICO PVD
52664
VINTAGE PVD
52464

ANTICO PVD
52664
VINTAGE PVD
52464

-01	•	•	•	-01
-08	•	•	•	-08
-11	•	•	•	-11
-26	•	•	•	-26
-27	•	•	•	-27
-36	•	•	•	-36
-37	•	•	•	-37
-44	•	•	•	-44
-45	•	•	•	-45
-49	•	•	•	-49
-50	•	•	•	-50
-55	•	•	•	-55
-73	•	•	•	-73

AVAILABLE FINISHING
FINITURE DISPONIBILI

ANTICO



VINTAGE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



C - COPPER



G - GOLD



P - CHAMPAGNE



AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



M - PARFAIT AMOUR



N - COGNAC



ANTICO

VINTAGE

ANTICO

VINTAGE



1965



flatware

jet set

portofino | cortina | siena | venezia

Trendy textures inspired by dream holiday spots and international jet-set destinations.

A fashionable relief imprinted on the entire body of the flatware, both front and back, for extremely refined mise-en-place. Sambonet offers innovative stylistic interpretations of stainless steel, opening up the table to design-oriented moods and contaminations. Exclusive seaside locations, elite ski resorts, enchanting landscapes and cities of art: suggestions for high-class settings and unique atmospheres.

Texture di tendenza ispirate a luoghi di vacanza da sogno e alle mete del jet-set internazionale.

Un rilievo fashion impresso sull'intero corpo della posata, sia fronte che retro, per mise-en-place estremamente ricercate. Sambonet offre innovative interpretazioni stilistiche per l'acciaio inox, che aprono la tavola a mood e contaminazioni di design. Esclusive destinazioni marittime, stazioni sciistiche d'élite, paesaggi d'incanto e città d'arte: suggestioni per allestimenti d'alta classe e atmosfere uniche

PORTOFINO



PORTOFINO

		STAINLESS STEEL 52504	PVD 52704	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-49 FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	•	-49
	-50 FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	•	-50
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55
	-18 BUTTER/KIDS KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO/BAMBINO, MONOBLOCCO	•	•	-18

AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

C - COPPER




G - GOLD





CORTINA

CORTINA

		STAINLESS STEEL 52522	PVD 52722	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER











G - GOLD





SIENA

SIENA

		STAINLESS STEEL 52517	PVD 52717		
	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55

AVAILABLE COLORS
COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD



VENEZIA



VENEZIA

		STAINLESS STEEL 52565	PVD 52765	
	-01 TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	•	-01
	-08 TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	•	-08
	-11 TABLE KNIFE, S.H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	•	-11
	-25 DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	•	-25
	-26 DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	•	-26
	-27 DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	•	-27
	-36 TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	•	-36
	-37 ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	•	-37
	-55 CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	•	-55

AVAILABLE COLORS COLORI DISPONIBILI

C - COPPER



G - GOLD





diamond

Diamond finishing is the result of an exclusive process which is the outcome of Sambonet's savoir fair, desire of innovation and technological research.

This special processing technique gives the stainless-steel bright shades and, at the same time, naturally limits scratches, masks the wear and keeps the items unchanged and shiny over the time.

Frutto del savoir fair, del desiderio di innovare e della continua ricerca tecnologica dell'azienda, la finitura Diamond è il risultato di una lavorazione esclusiva di Sambonet.

Questo speciale processo conferisce al materiale vibranti accenti luminosi e, al contempo, inibisce naturalmente la formazione di graffi, cela gli inevitabili segni di usura e preserva gli oggetti brillanti e inalterati nel tempo.

FLAT DIAMOND



FLAT

DIAMOND
62912

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73



HANNAH DIAMOND RED GOLD



HANNAH

DIAMOND RED GOLD
52920N

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73



FILET TOIRAS DIAMOND WHITE GOLD



FILET TOIRAS

DIAMOND WHITE
GOLD
52956P

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-11	TABLE KNIFE, S. H. - COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO	•	-11
	-19	STEAK KNIFE, S.H. - COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO	•	-19
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-27	DESSERT KNIFE, S.H. - COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO	•	-27
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÉ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-73	BUTTER KNIFE, S.H. - COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO	•	-73







Timeless beauty of silver

The objects shine with an exceptional and long-lasting mirror effect, on the tables and in the most refined locations. Silver adds a touch of warmth typical of this noble metal, making the table unique and full of personality. The Sambonet collections are built on history, innovation, research and – like an artwork – originality. Silver and its charm of the past give a contemporary and timeless grace to the table.

In 1938 Sambonet developed the exclusive H&P Hard Sambonet Silverplating technique, thus becoming one of the first Italian companies to get sophisticated technologies for silverplating stainless steel. This technique includes an electroplating cycle and a subsequent polishing, carried out by highly qualified specialists. Flatware, table accessories and furnishing accessories in AISI 304 stainless steel or in Alpaca, an alloy consisting of 66% copper, 13% nickel and 21% zinc, are embellished with 99.9% pure silver, acquiring great hardness and resistance to oxidation.

Sambonet silverplating is a registered know-how.

La bellezza senza tempo dell'argento

Sulle tavole e negli ambienti più raffinati, gli oggetti risplendono con un eccezionale e duraturo effetto specchio. L'argento aggiunge agli oggetti un tocco di calore tipico di questo metallo nobile, rendendo la tavola unica e ricca di personalità. Le collezioni Sambonet sono costruite su storia, innovazione, ricerca e – come un'opera d'arte – sull'originalità. L'argento e il suo fascino del passato donano inoltre alla tavola una grazia contemporanea e senza tempo.

Nel 1938 Sambonet sviluppa l'esclusiva tecnica H&P Hard Sambonet Silverplating, diventando così una fra le prime aziende italiane ad aver messo a punto e industrializzato sofisticate tecnologie per l'argentatura dell'acciaio inossidabile. Questa tecnica prevede un ciclo di elettrodeposizione e una successiva lucidatura, eseguita da specialisti altamente qualificati. Posate, accessori per la tavola e complementi d'arredo in acciaio inox AISI 304 o in Alpaca, lega costituita da rame al 66%, nickel al 13% e zinco al 21%, vengono impreziositi con argento puro al 99,9% acquistando così maggiore durezza e resistenza all'ossidazione. L'argentatura Sambonet è un know-how registrato.



SAINT BONNET




 EPNS
52317

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-51	FISH SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE PESCE	•	-51
	-52	FISH SERVING KNIFE - COLTELLO SERVIRE PESCE	•	-52
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	-56
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20



LAURIER


EPNS
52380

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-51	FISH SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE PESCE	•	-51
	-52	FISH SERVING KNIFE - COLTELLO SERVIRE PESCE	•	-52
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-57	ICE CREAM SPOON - PALETTA GELATO	•	-57
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20
	-74	CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	•	-74



BAGUETTE

EPNS
52386

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-51	FISH SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE PESCE	•	-51
	-52	FISH SERVING KNIFE - COLTELLO SERVIRE PESCE	•	-52
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20



BAROQUE

 EPNS
52322


	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-41	SOUP LADLE, SMALL - MESTOLO PICCOLO	•	-41
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-46	SALAD SERVING SPOON - CUCCHIAIO SERVIRE INSALATA	•	-46
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-51	FISH SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE PESCE	•	-51
	-52	FISH SERVING KNIFE - COLTELLO SERVIRE PESCE	•	-52
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-55	CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE	•	-55
	-56	OYSTER/CAKE FORK - FORCHETTA DOLCE/OSTRICHE	•	-56
	-57	ICE CREAM SPOON - PALETTA GELATO	•	-57
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20
	-74	CHEESE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FORMAGGIO, M. C. ORFÈVRE	•	-74





FILET TOIRAS

EPNS
52356

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-25	DESSERT SPOON - CUCCHIAIO FRUTTA	•	-25
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36
	-37	ESPRESSO/MOKA SPOON - CUCCHIAINO ESPRESSO/MOKA	•	-37
	-40	SOUP LADLE - MESTOLO	•	-40
	-44	SERVING SPOON - CUCCHIAIO A SERVIRE	•	-44
	-45	SERVING FORK - FORCHETTA A SERVIRE	•	-45
	-47	SALAD SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE INSALATA	•	-47
	-49	FISH FORK - FORCHETTA PESCE	•	-49
	-50	FISH KNIFE - COLTELLO PESCE	•	-50
	-51	FISH SERVING FORK - FORCHETTA SERVIRE PESCE	•	-51
	-52	FISH SERVING KNIFE - COLTELLO SERVIRE PESCE	•	-52
	-53	SAUCE LADLE - COPPINO SALSA	•	-53
	-58	CAKE SERVER - PALA TORTA	•	-58
	-62	CARVING FORK - FORCHETTA TRINCIANTE	•	-62
	-63	CARVING KNIFE - COLTELLO TRINCIANTE	•	-63
	-69	FRENCH SAUCE SPOON - CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE	•	-69
	-02	BOUILLON SPOON - CUCCHIAIO BRODO	•	-02
	-71	BUTTER KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BURRO, M. C. ORFÈVRE	•	-71
	-20	STEAK KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO BISTECCA, M. C. ORFÈVRE	•	-20



photoengraved

PHOTOENGRAVED 18/10 STAINLESS STEEL

Photoengraving allows for great flexibility when for crafting complex decorations on steel.

A physico-chemical action makes it possible to design elaborate patterns on the reflecting surfaces without altering the molecular properties of the stainless steel. Thanks to the exceptional definition of the engraving process, this technique can add great stylistic value to the items.







La fotoincisione consente estrema flessibilità nella realizzazione di decori complessi sull'acciaio.

Mediante un'azione chimico-fisica è possibile disegnare elaborati motivi sulle specchianti superfici, senza alterare le proprietà molecolari dell'acciaio inox. Grazie all'eccellente definizione dell'incisione, questa tecnica è in grado di impreziosire gli oggetti di elevato valore stilistico.



GIO PONTI

PHOTOENGRAVED
52560

	-01	TABLE SPOON - CUCCHIAIO TAVOLA	•	-01
	-08	TABLE FORK - FORCHETTA TAVOLA	•	-08
	-14	TABLE KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO TAVOLA, M. C. ORFÈVRE	•	-14
	-26	DESSERT FORK - FORCHETTA FRUTTA	•	-26
	-30	DESSERT KNIFE, H.H. ORFÈVRE - COLTELLO FRUTTA, M. C. ORFÈVRE	•	-30
	-36	TEA/COFFEE SPOON - CUCCHIAINO THÈ	•	-36



usage and maintenance

instructions

norme d'uso e manutenzione

STAINLESS STEEL, ANTIQUE AND VINTAGE FLATWARE AND HOLLOWWARE

Before first usage and after each use wash stainless steel items in hot water and neutral washing solution (detergent). Don't use synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners. Then, dry thoroughly before storing in a dry room. Any residual of food, particularly of salt (NaCl), lemon, vinegar, tomatoes, etc. should be carefully removed to prevent corrosion. In case the items are washed in dishwashing machine, check that at the end of the washing cycle they are perfectly dry. If not, dry thoroughly by hand. Knife blades are made of martensitic stainless steel 420 and tempered, assuring long lasting cutting edges but less resistant to corrosion. Therefore, carefully wash, dry and store items, after use.

SILVERPLATED FLATWARE AND HOLLOWWARE

Handle silverware as indicated for stainless steel items. Never use any type of scraper or steel wool, which would permanently damage the silver deposit. Silver can sulphurate due to exposition to air, becoming dark in a more or less uniform way. This can happen also as a consequence of the contact with some foods. It is a natural process which does not damage the silver deposit but alters its look. The silver coat must be polished in order to restore the original state with good silver polishing products. Please make sure these products have to be diluted in warm water only.

PVD STAINLESS STEEL FLATWARE AND HOLLOWWARE

For daily cleaning, wash by hand or in the dishwasher with the maximum dilution of a delicate liquid detergent. For hand washing, always rinse thoroughly; dry well with a clean, soft cloth. If a dishwasher is used that does not have a complete drying cycle, finish drying by hand. Do not use steel scourers, abrasive sponges or abrasive powders, nor steel burnish machines; their use could compromise the quality of the PVD layer. Avoid prolonged contact with food products, such as tomato residues, mayonnaise, eggs, coffee, red wine, salt, vinegar, etc. For removal of potential lime scale, natural products can be used, such as vinegar that has been suitably diluted in water.

18-10 STAINLESS STEEL AND VINTAGE COOKWARE

Our cookware is manufactured with the finest stainless steel and its thermoradiant sandwich bottom is perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface as well as induction. Before use wash in warm soapy water, rinse and dry. Never place empty cookware on a heating element. Do not allow gas flames to go up the sides of the pan. Heat pan up gradually and reduce heat when water boils. The thermoradiant bottom will keep uniform temperature inside the pan.

When using salt, wait until the water is boiling to add it and allow it to completely dissolve. Salt deposited may react chemically and electrolytically causing pitting in the stainless steel. When washing do not use detergents containing chlorine, for example bleach, as they may corrode stainless steel. Avoid strong hits and thermal shocks. Do not cool it down suddenly. Do not use salty foods or containing lemon, vinegar, tomatoes to store. To remove halos due to overheating clean it with a specific stainless steel cleaner only. To remove white chalk deposits in the cookware, boil water with vinegar, leave it until it gets cold and then wash it normally.

IMPORTANT NOTICE

It occurs that chlorine dioxide added to drinking water worldwide, during the cycle of dishwashers tends to form chloric acid (HClO3), an aggressive agent for silverplated as well as stainless steel items and especially for martensitic steels used in flatware. This phenomenon is so evident that products may show signs of corrosive attack even right from the first washing in a dishwasher. To minimize the problem products must be removed from the dishwasher as soon as the cycle is completed and wiped dry with a soft cloth, even if they seem dry. To obviate this problem it is necessary to install a dechlorinator upstream from the dishwasher.

CAST IRON

The glazed cast iron casserole can be used on all cooking surfaces, including induction (careful attention must be paid*) and in elevated oven temperatures. After use, leave the casserole to cool for at least 15 minutes until it reaches room temperature. Then wash with cold water.

Thanks to the special glazed bottom, all casserole and mini-casserole dishes can be placed on induction or glass-ceramic hobs without fear of scratching. The perfectly smooth Terra.Cotto bottom does not damage cooking surfaces! Pots, casseroles and glazed cast iron pans are refrigerator safe.

* Preheat casserole using a third of the power for the first 5 minutes, after which, maximum power can be used. The "booster" function should be used with caution.

A few simple instructions will allow you to best use and prolong the life of your Terra.Cotto cast iron casserole.

PRECAUTIONS. Place casserole only on stovetop burners that can hold its size and weight. The glazed cast iron must be gradually heated and never left empty on burners. The flame beneath the casserole on the stove shouldn't extend past its sides. Be sure to use an oven mitt or silicone when handling the casserole handles as they may be hot. To avoid damaging the glazed surface, use silicone or wooden kitchenware and do not directly cut food in the Terra.Cotto casserole.

FIRST USE. Before using, thoroughly wash with hot water and soap, rinse off and dry. When the casserole reaches a certain temperature, reduce the heat: the cast iron's thermal conductivity allows heat to last for a long time during cooking, saving energy and allowing to simmer.

CLEANING. Always let the cookware cool before washing it. Do not use overly aggressive and repetitive cleaning treatments or steel wool to get rid of hard to remove residual food. Instead, fill the casserole with hot water, wait until the residue softens and then remove it with a non-abrasive sponge.

WASHING. Wash with hot water and dish soap using a non-abrasive sponge. These casserole dishes are dishwasher safe thanks to a special enameling technology.

DRYING. Casserole dish must be thoroughly dried before being put away.

ALUMINIUM

1. Before using for the first time, wash the inside of the item with care, grease evenly with a little oil and dry with some kitchen towel or a soft cloth; repeat this operation every so often. 2. Always cook over a moderate heat; never overheat the item when empty. 3. Do not allow fatty foods to burn inside the pan. 4. Leave the item to cool before washing as immersion in water could cause irreparable deformation and ruin the performance of the surface. 5. Only use plastic or wooden utensils, not metal ones. 6. This item is dishwasher safe; use low-temperature settings (50° or ECO) and minimum amounts of detergent. Washing by hand with liquid detergent and a soft sponge is the best way to keep this item looking and working at its best. 7. Never wash this item with powder detergents and/or scourers. 8. Spots or stains may form on the item; however these will not affect use or performance in any way. 9. To help prevent the formation of stains, cover the whole bottom of the item with a mix of water and bleach (half and half), and leave it to act for at least 1 hour. Rinse and then wash thoroughly with hot water and a liquid detergent, then dry before conditioning the surface with a little oil. 10. The steel handles can become hot and therefore, pot holders should be used. 11. Glass lids can withstand sudden thermal changes, but we advise against allowing them to cool suddenly. 12. Dishwasher safe: please refer to your dishwasher instructions in order to position the lid correctly.

SAMBONET WILL NOT ASSUME RESPONSABILITY FOR DAMAGES RESULTING FROM MISUSE OR ABUSE.

POSATERIA E VASELLAME IN ACCIAIO INOX, ANTICO E VINTAGE

Prima di utilizzare gli articoli in acciaio inox e dopo ogni impiego, lavarli con detersivi idonei evitando prodotti a base di cloro e candeggianti, risciacquarli ed asciugarli accuratamente. In seguito riparli in ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche. Rimuovere immediatamente i residui di sale (NaCl), limone, aceto, salsa a base di pomodoro, ecc. Se si utilizza una lavastoviglie, assicurarsi che il trattamento preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Le lame dei coltelli sono realizzate in acciaio inox 420 martensitico temprato che assicura la durata nel tempo dell'affilatura ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. È indispensabile provvedere in modo corretto al rigoverno, lavando e asciugando i coltelli immediatamente dopo l'uso.

POSATERIA E VASELLAME ARGENTATI

Trattare gli articoli argentati come indicato per quelli in acciaio inox. Evitare nel modo più assoluto l'uso di prodotti abrasivi tipo spugnette metalliche e sintetiche che danneggerebbero irrimediabilmente l'argento. L'argento in presenza dell'aria è portato a sulfurarsi, assumendo una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti. Si tratta di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argento il suo originale splendore, è necessario provvedere ad una lucidatura con l'ausilio di specifici prodotti. Si raccomanda l'impiego di pulitori da diluire in acqua calda.

POSATERIA E VASELLAME IN ACCIAIO INOX PVD

Per la pulizia quotidiana, lavare a mano o in lavastoviglie con detersivo liquido, non aggressivo, a massima diluizione. Per il lavaggio a mano, risciacquare sempre abbondantemente; asciugare bene con un panno pulito e morbido. Per il lavaggio in lavastoviglie, in mancanza di un ciclo di asciugatura completo, provvedere manualmente. Non utilizzare pagliette in acciaio, spugnette abrasive o polveri abrasive, né banilatrici: il loro impiego potrebbe compromettere la qualità dello strato in PVD. Evitare il contatto prolungato con prodotti alimentari aggressivi, ad esempio residui di pomodoro, melone, uova, caffè, vino rosso, sale, aceto, ecc. Per la rimozione di eventuali residui calcarei è possibile impiegare prodotti naturali, come ad esempio aceto, opportunamente diluiti in acqua.

PENTOLAME IN ACCIAIO INOX E VINTAGE

Il nostro pentolame è realizzato con acciaio inox di primissima qualità e dotato di fondo sandwich termoradiante ideale per ogni tipo di cottura: gas, elettrica, vetroceramica ed induzione. Prima dell'uso lavare accuratamente l'utensile con acqua calda e sapone, risciacquare ed asciugare. Non lasciare mai il pentolame vuoto su fonti di calore. Non far debordare la fiamma dal fondo. Non appena il contenuto giunge ad ebollizione, ridurre l'erogazione del gas o della corrente elettrica: il fondo termodiffusore manterrà inalterata la temperatura all'interno del recipiente.

Attenzione al sale: non aggiungere il sale a freddo in quanto i cristalli di sale provocano una reazione elettrolitica e chimica capace di corrodere l'acciaio. Meglio aspettare che l'acqua bolle. Per la pulizia si raccomanda di non usare detersivi contenenti cloro, ad esempio la candegina (ipoclorito sodico), in quanto possono intaccare l'acciaio inossidabile. Evitare violenti urti e sbalzi termici. Non raffreddare bruscamente. Non utilizzare per conservare alimenti contenenti acido citrico, acetico e lattico. Per eliminare aloni iridescenti dovuti a surriscaldamento utilizzare solo prodotti specifici per l'acciaio inox. Per eliminare eventuali macchie biancastre causate dal calcare far bollire dell'acqua con dell'aceto, lasciar raffreddare e lavare normalmente.

AVVERTENZA IMPORTANTE

Il cloro di potabilizzazione presente nell'acqua, durante il lavaggio in lavastoviglie tende a formare acido clorico (HClO3), agente molto aggressivo per l'argento e per gli acciai inox, in particolare quelli usati in coltelleria. Tale fenomeno è talmente evidente che già al primo lavaggio in lavastoviglie possono comparire, anche su pezzi nuovi, aloni colorati e/o segni di attacco corrosivo. Per minimizzare il problema è necessario, non appena terminato il ciclo di lavaggio e risciacquo, estrarre i pezzi dalla lavastoviglie e procedere subito all'asciugatura. Per ovviare a questo problema è necessario installare un dechloratore a monte dell'impianto di lavaggio.

GHISA

Le pentole in ghisa smaltata possono essere utilizzate su tutte le fonti di calore, compresi i piani cottura a induzione con le dovute accortezze* e sottoposte al calore del forno anche a elevate temperature. Dopo la cottura, lasciare che il corpo si raffreddi a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di introdurre acqua fredda.

Grazie alla speciale smaltatura del fondo di tutte le casseruole e mini-casseruole è possibile spostare senza preoccupazioni i recipienti su piani cottura a induzione oppure in vetro-ceramica. Perfettamente liscie, Terra.Cotto ghisa non di danneggiano le superfici di cottura Pentole, casseruole e tegami in ghisa smaltata possono essere riposti senza problemi in frigorifero.

* In questo caso, preriscaldare la pentola a un terzo della potenza per i primi 5 minuti, poi si può passare al massimo della potenza. La funzione «booster» va utilizzata con cautela.

Pochi e semplici accorgimenti permettono di usare al meglio e di prolungare la vita di una pentola Terra.Cotto in ghisa.

PRECAUZIONI. Scegliere un fornello della dimensione adatta al fondo della pentola per garantire la stabilità poiché la ghisa ha un peso specifico elevato. La ghisa smaltata deve essere scaldata gradualmente e mai lasciata su fonti di calore senza cibo. Non far debordare la fiamma dal fondo e, durante la cottura, maneggiare con cautela aiutandosi con presine o guanto forno in silicone poiché le impugnature scottano. Per mantenere inalterate e non danneggiare le superfici smaltate/antidetergenti delle pentole utilizzare utensili in silicone o legno ed evitare di tagliare il cibo direttamente in Terra.Cotto ghisa.

PRIMO UTILIZZO. Prima dell'uso lavare accuratamente la pentola con acqua calda e sapone, risciacquare ed asciugare. Non appena la pentola giunge a temperatura, ridurre l'erogazione del gas o della corrente elettrica: la capacità di conducibilità termica della ghisa consente di cuocere e di mantenere il calore per lungo tempo, favorendo il risparmio energetico e permettendo di cuocere a fuoco basso.

PULIZIA. È consigliabile lasciar raffreddare la pentola prima di procedere con il lavaggio. Se qualche residuo di cibo stenta a staccarsi, non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polveri per lucidare o pagliette, ma riempire la pentola con acqua calda, attendere che i residui si ammorbiscano, quindi rimuoverli con l'aiuto di una spugna non abrasiva.

LAVAGGIO. Lavare con acqua calda e detersivo per i piatti servendosi di una spugna non abrasiva. Poiché smaltate queste casseruole, padelle e piastre sono inoltre lavabili in lavastoviglie grazie alla speciale tecnologia applicata al metodo di smaltatura.

ASCIUGATURA. È fondamentale far asciugare perfettamente la pentola prima di riparla.

ALUMINIO

1. Al primo impiego, lavare con cura l'interno dell'articolo, ungere uniformemente con un poco d'olio e asciugarlo con della carta per uso domestico o un panno morbido; ripetere l'operazione di tanto in tanto. 2. Cuocere sempre a temperatura moderata, non surriscaldare l'articolo a vuoto. 3. Non carbonizzare i cibi grassi. 4. Lasciar raffreddare l'articolo prima di lavarlo. L'immersione in acqua fredda potrebbe causare deformazioni irreparabili e rovinare le prestazioni della superficie. 5. Non adoperare utensili metallici, ma solo in plastica o in legno. 6. Lavaggio in lavastoviglie: adottare preferibilmente cicli a bassa temperatura (50° o ECO) e dosaggi di detersivo minimi; il lavaggio a mano con detersivi liquidi e spugne morbide favorisce il mantenimento delle prestazioni e dell'estetica del prodotto. 7. Non adoperare polveri e/o pagliette abrasive per lavare l'articolo. 8. Con il tempo è possibile che si formino macchie o aloni sull'articolo che tuttavia non ne compromettono l'uso. 9. Per ridurre l'incidenza delle macchie è sufficiente ricoprire tutto il fondo dell'articolo con una miscela di acqua e candegina in rapporto di 1:1, lasciando agire per almeno 1 ora. Risciacquare poi accuratamente con acqua calda e detersivo liquido, asciugare e ricondizionare con un po' di olio. 10. Il maniglame in acciaio può riscaldarsi per cui è consigliabile l'uso delle presine. 11. I coperchi in vetro resistono agli sbalzi termici, ma si sconsiglia di sottoporli a brusco raffreddamento. 12. Lavaggio in lavastoviglie, se consentito: posizionare correttamente il coperchio, si consiglia di consultare le istruzioni della propria lavastoviglie.

SAMBONET NON RISPONDE PER DANNI CAUSATI DA USO IMPROPRIO.



LABORATORIO DI ANALISI
INTERNO CERTIFICATO



LAB N°1407

©COPYRIGHT

Ogni riproduzione anche parziale del presente catalogo è vietata se non espressamente autorizzata per iscritto da Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

This catalogue may not be reproduced in whole or in part unless specific prior written authorization of Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

NOTE

Le misure, caratteristiche ed illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.

The pictures illustrated and data are representatives.

We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.

ART DIRECTION

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

WWW.SAMBONET.IT

sambonet®

ROSENTHAL SAMBONET USA LTD.
685 Route 10 - Randolph NJ 07869 - USA
Ph. +1 201 804 8000
Fax +1 201 842 9195

info@rosenthalusa.com
www.rosenthal-hotel-restaurant.com

MEMBER
OF  ARCTURUSGROUP

© 04/2021