

PINTINOX  
N  
E  
W  
S

*Special Edition*  
2021

PINTI INOX S.p.A.  
Via Antonini, 87  
25068 Sarezzo (BS) Italia  
Tel. +39 030 89351  
Fax +39 030 8935250  
+39 030 890163  
[www.pintinox.com](http://www.pintinox.com)  
[pintinox@pinti.it](mailto:pintinox@pinti.it)

PINTI INOX GMBH  
DEUTSCHLAND  
Römerstraße 91  
73066 Uhingen  
Tel +49 07161 93343-0  
Fax +49 07161 352789  
[www.pinti.de](http://www.pinti.de)  
[info@pinti.de](mailto:info@pinti.de)

PINTINOX

NE

WS

*Special Edition*

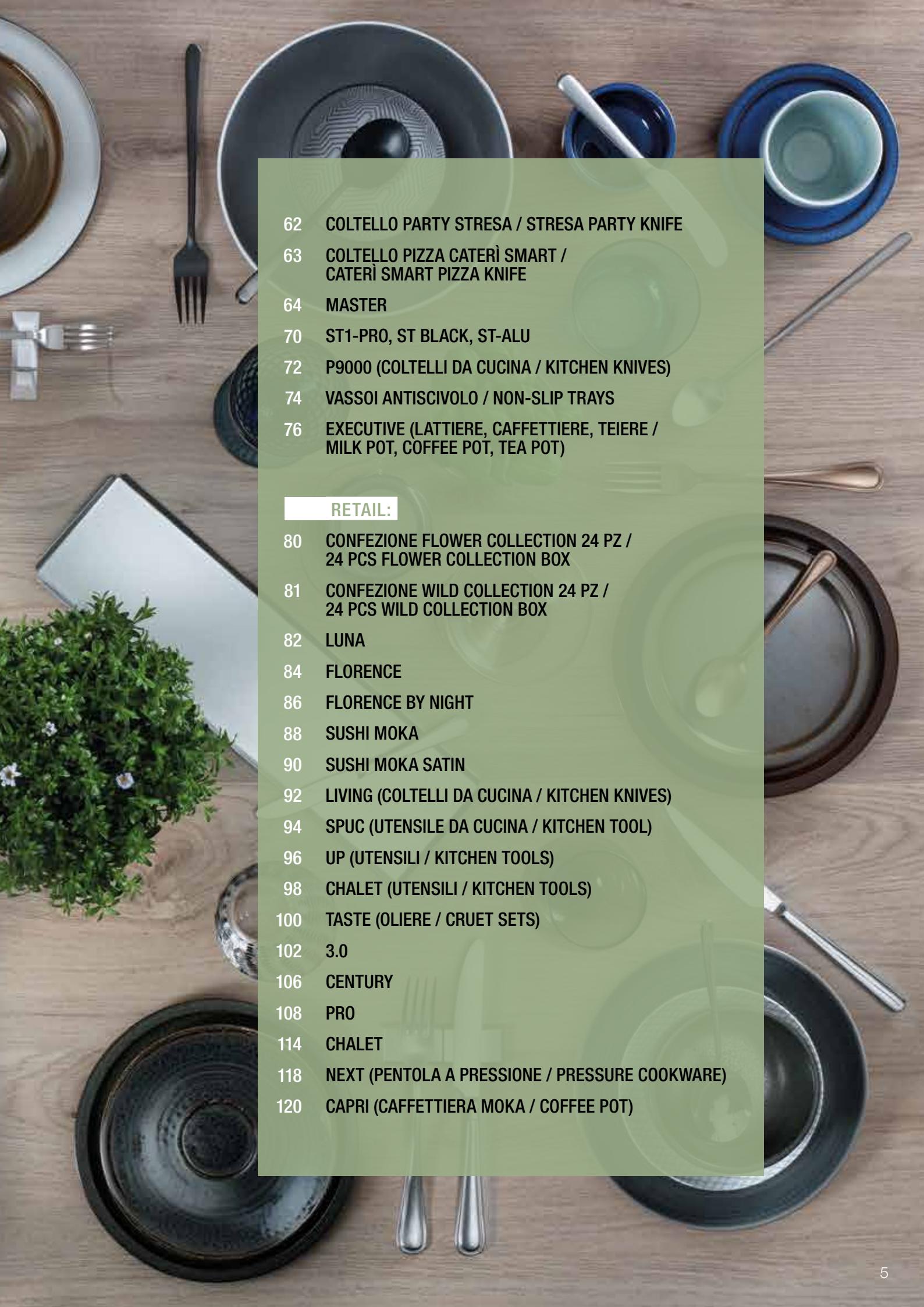
---

Host 2021

- 
- 6 HIVE**  
**8 AUDREY SET ORIENTALE / AUDREY ASIAN SET**  
**10 AUDREY**  
**11 AUDREY DISPLAY SYSTEM**  
**16 AUDREY MYSTIQUE**  
**18 AUDREY VELVET**  
**20 TRADITION PRO**  
**22 PRESINE MULTIFUNZIONE /  
MULTI-PURPOSE POT HOLDERS**

**HORECA:**

- 26 SUSHI PRO**  
**30 NEW YORK**  
**32 NUMA**  
**34 DUCALE**  
**36 RIALTO**  
**38 WESTMINSTER**  
**40 WESTMINSTER STONE WASHED**  
**42 WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE**  
**44 COLISEUM**  
**46 CAPITOLIUM**  
**48 COLT. M. V. WESTMINSTER, COLISEUM & CAPITOLIUM /  
WESTMINSTER, COLISEUM & CAPITOLIUM KNIVES H.H.**  
**49 APPOGGIO PER POSATE / CUTLERY REST**  
**50 SKY**  
**52 SKY SATIN**  
**54 SKY TREASURE**  
**56 SKY SATIN TREASURE**  
**58 CLASSIC**  
**60 P. WOOD**

- 
- 62 COLTELLO PARTY STRESA / STRESA PARTY KNIFE
  - 63 COLTELLO PIZZA CATERÌ SMART /  
CATERÌ SMART PIZZA KNIFE
  - 64 MASTER
  - 70 ST1-PRO, ST BLACK, ST-ALU
  - 72 P9000 (COLTELLI DA CUCINA / KITCHEN KNIVES)
  - 74 VASSOI ANTISCIVOLO / NON-SLIP TRAYS
  - 76 EXECUTIVE (LATTIERE, CAFFETTIERE, TEIERE /  
MILK POT, COFFEE POT, TEA POT)

**RETAIL:**

- 80 CONFEZIONE FLOWER COLLECTION 24 PZ /  
24 PCS FLOWER COLLECTION BOX
- 81 CONFEZIONE WILD COLLECTION 24 PZ /  
24 PCS WILD COLLECTION BOX
- 82 LUNA
- 84 FLORENCE
- 86 FLORENCE BY NIGHT
- 88 SUSHI MOKA
- 90 SUSHI MOKA SATIN
- 92 LIVING (COLTELLI DA CUCINA / KITCHEN KNIVES)
- 94 SPUC (UTENSILE DA CUCINA / KITCHEN TOOL)
- 96 UP (UTENSILI / KITCHEN TOOLS)
- 98 CHALET (UTENSILI / KITCHEN TOOLS)
- 100 TASTE (OLIERE / CRUET SETS)
- 102 3.0
- 106 CENTURY
- 108 PRO
- 114 CHALET
- 118 NEXT (PENTOLA A PRESSIONE / PRESSURE COOKWARE)
- 120 CAPRI (CAFFETTIERA MOKA / COFFEE POT)

**NEW**

# HIVE

## PINTI1929

**Cod. 2L\_000**  
**18/10 + ABS**  
*forged*

Serie completa di posate forgiate in acciaio inox 18/10, di alto spessore e stile moderno, con manico colorato ad alta resistenza. Grazie all'accurata scelta dei materiali la serie è adatta all'uso professionale nella ristorazione moderna. La particolare forma allungata ed elegante si abbina perfettamente con porcellane in stile classico e moderno.  
**Per lavastoviglie industriale.**

*Complete series of forged cutlery, stainless steel 18/10, with high thickness, a modern style, a coloured and high strength handle. The series can be used in professional modern catering thanks to the careful choice of the materials. Its smart and extended shape matches perfectly with classical and modern porcelain. **For professional dishwasher.***



cod. descrizione  
description

L	nero opaco matt black	
M	bianco opaco matt white	
Q	merlot opaco matt merlot	

cod.	descrizione description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	21,0
02	forchetta tavola table fork	21,0
03	coltello tavola table knife	23,0
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,0
05	forchetta frutta dessert fork	18,0
06	coltello frutta dessert knife	19,7
07	cucchiaiino caffè tea-coffee spoon	15,0
17	forchetta dolce pastry fork	16,0
25	spalmaburro butter spreader	17,0
E3 *	coppia di bacchette chopsticks	22,0





# AUDREY SET ORIENTALE ASIAN SET

PINTI1929

## Design Marcello Ziliani

Sushi, sashimi, tempura, ma anche noodles, wonton, nasi goreng... La collezione Audrey si colora di esotico andando ad arricchirsi di un set fatto per godere della cultura e dei sapori delle cucine orientali. L'elegante coppia di chopsticks, hashi in giapponese, è il cuore di questo set e lo caratterizza con la raffinatezza di tutta la collezione Audrey. La sottile striscia di metallo incastonata nel manico conferisce personalità ma anche bilanciamento ed equilibrio in uso. La "virgola" in metallo funge da sostegno per le bacchette e accoglie la ciotolina per la salsa, mentre in caso di zuppe è possibile combinare il set con il cucchiaio per brodo Audrey che trova appoggio accanto alle bacchette al posto della ciotolina. Questo componente può inoltre essere utilizzato come utile portatovaglioli

*Sushi, Sashimi, Tempura, Noodles, Wonton, Nasi Goreng...  
Audrey collection is now ready to let you enjoy Asian food properly,  
with all its colours and tastes. The elegant chopsticks, Hashi in  
Japanese, are the heart of this set and they match the incredible style  
of this line. The fine metal strip in the handle gives the chopsticks  
attitude, equilibrium and balance for the usage.  
The metal curl is as a chopsticks rest and holds the sauce bowl.  
If you're eating a soup instead, you can combine this set with Audrey  
soup spoon that you can lay just next to the chopsticks in the place  
of the sauce bowl. This accessory also works as a useful napkin  
holder.*



cod.	descrizione <i>description</i>	materiali <i>materials</i>	cm
165000E3	coppia di bacchette <i>chopsticks</i>	SPS + inox	24,0
57010500	appoggio per bacchette e cucchiaio <i>rest</i>	18/10	8,4x3,3x1,2 h
-	ciotolina <i>bowl</i>	ABS	9x5,4x2,5 h
165000F5	set orientale (2 coppie di bacchette, 2 rest, 2 ciotoline) <i>asian set</i> (2 chopsticks, 2 rests, 2 bowls)	-	-



**NEW**



**GOOD  
DESIGN  
AWARD  
2019/20**  
in the  
**TABLETOP  
CATEGORY**



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5
D3	colt. tav. standing knife <i>table standing knife</i>	23,4
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
F6	colt. frutta standing knife <i>dessert standing knife</i>	19,8
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,6
25	coltello burro <i>spreader</i>	15,9
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	18,6
39	cucchiaio brodo / riso <i>soup / rice spoon</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2
E3 *	coppia di bacchette <i>chopsticks</i>	

cod.	descrizione description	cm
57010500 *	appoggio per bacchette e cucchiaio <i>rest</i>	8,4x3,3x1,2 h

# AUDREY

## PINTI1929

### Cod. 165000

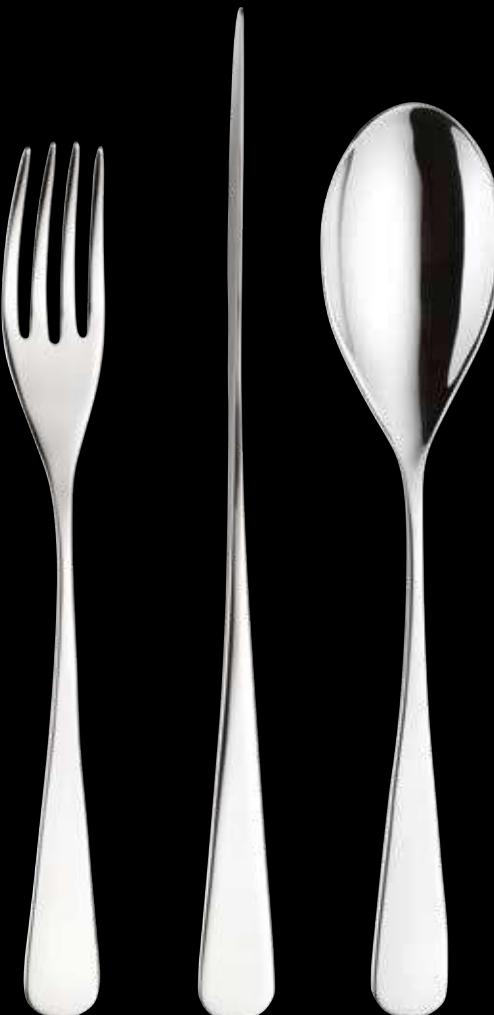
18/10

*forged*

**Design Marcello Ziliani**

Con Audrey si ha la sensazione di avere in mano degli oggetti preziosi ma che non intimidiscono, che anzi comunicano una sensazione di piacevolezza e di confort. L'obiettivo era trovare la risposta efficace a ogni singola istanza senza che questa comportasse ricadute negative sulle altre. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate che trovano nella sezione laterale la nota di originalità grazie alla variazione di spessore chiaramente percepibile in prossimità del colletto.

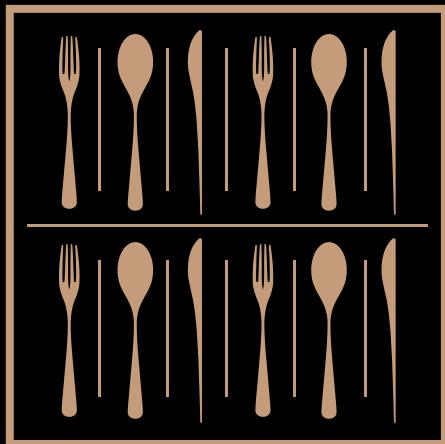
*Audrey offers the feeling of holding precious but unintimidating objects, which actually convey a sense of pleasantness and comfort. The goal was to find a response to each need without the latter affecting the others negatively. These features are heightened by the fluid and soft lines whose uniqueness lies in the lateral section due to the change of thickness in proximity of the collar.*



# PINTI1929

---

## *Audrey*



### DISPLAY SYSTEM

La collezione Audrey si presenta nel 2021 in un inedito e raffinato packaging destinato al retail, risultato di un innovativo progetto sviluppato da Marcello Ziliani insieme all'ufficio Ricerca e Sviluppo di Pinti. Questa ricerca ha condotto alla realizzazione di uno strumento che permette di vivere un vero e proprio percorso esperienziale all'interno del mondo Audrey.

*In 2021, the Audrey collection will be presented in a new, refined retail packaging, the result of an innovative project developed by Marcello Ziliani together with Pinti's Research and Development department. This research has led to the creation of a tool that allows you to experience the Audrey world.*

design Marcello Ziliani

# PINTI1929

## Audrey

### DISPLAY SYSTEM

#### GIFT CASE

Cuore del sistema packaging Audrey è la GIFT CASE, un prezioso scrigno nel quale sono contenuti 6 pezzi di ogni funzione. Realizzata con criteri rigorosamente eco friendly, con componenti monomateriali perfettamente separabili e riciclabili, questa scatola ha la caratteristica di svolgere allo stesso tempo la funzione di contenitore e di "espositore" della singola posata. La particolarità: due delle sei posate trovano posto in alloggiamenti appositamente ricavati che permettono di mostrarne le viste frontale e laterale, valorizzando in questo modo le sofisticate caratteristiche formali e l'altissima qualità produttiva di questa collezione di posate forgiate. Una finestra trasparente ad alto spessore protegge ed accentua il valore percepito della confezione. Gli altri quattro pezzi sono contenuti in un elegante sacchetto personalizzato alloggiato all'interno della scatola.

*At the heart of the Audrey packaging system is the GIFT CASE, a precious casket containing 6 pieces of each item. Manufactured according to rigorously eco-friendly criteria, with perfectly separable and recyclable mono-material components, this box has the characteristic of acting as both a container and a "display" for individual cutlery. The special feature: two of the six pieces of cutlery are housed in specially designed cutlery compartments that allow the front and side views to be shown, thus enhancing the sophisticated formal characteristics and high production quality of this collection of forged cutlery. A thick transparent window protects and emphasises the perceived value of the pack. The other four pieces are contained in an elegant personalised bag housed inside the box.*



# PINTI1929

## Audrey

### DISPLAY SYSTEM

## MODULAR DISPLAY

La peculiarità della Gift Case di saper mostrare nei dettagli le qualità della singola posata viene esaltata dalla possibilità di essere composta, insieme ad altre 10 funzioni della collezione, all'interno di un DISPLAY MODULARE costituito da una preziosa bachecca in legno tinto carbone che funge da vero e proprio "visualizzatore universale". La caratteristica di modularità dimensionale del sistema consente un'incredibile libertà compositiva che asseconda configurazioni di volta in volta diverse, sia per le combinazioni delle funzioni che per il loro orientamento, in orizzontale e/o in verticale. Uno degli spazi è occupato da un modulo sul quale sono riportate caratteristiche e informazioni sulla collezione. Aggiornamenti e modifiche della configurazione originale sono ovviamente sempre possibili nel corso del tempo proprio grazie alla modularità del sistema.

*The distinctive feature of the Gift Case of being able to show the qualities of the individual cutlery in detail is enhanced by the possibility of being composed, together with the other 10 items of the collection, inside a MODULAR DISPLAY consisting of a precious display case in charcoal-stained wood that acts as a true "universal display". The system's dimensional modularity gives incredible freedom of composition, allowing for different configurations each time, both in terms of the combinations of items and their orientation, horizontally and/or vertically. One of the spaces contains a form, which provides the features and information about the collection. Updates and modifications to the original configuration are of course always possible over time thanks to the modularity of the system.*



# PINTI1929

## *Audrey*

### DISPLAY SYSTEM

## DEDICATED SHOPPER

Una volta effettuata con la massima libertà in termini di tipo e quantità di funzioni la selezione che andrà a comporre il proprio servizio di posate Audrey, questo verrà confezionato all'interno di una elegante shopper dedicata personalizzata con la sofisticata immagine della collezione, a completare un percorso esperienziale ricco e coinvolgente.

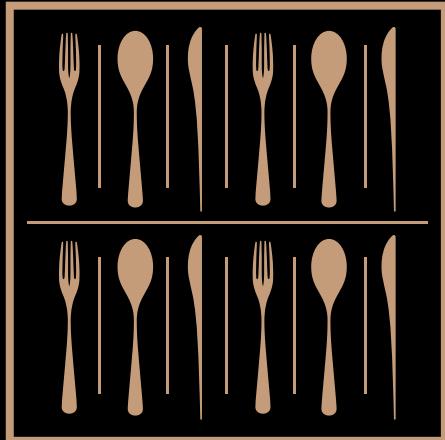
*Once you have made your selection of Audrey cutlery with maximum freedom in terms of type and number of items, the cutlery will be packaged in an elegant shopping bag personalised with the sophisticated image of the collection, completing a rich and engaging experience.*



# PINTI1929

NEW \*

## Audrey



### DISPLAY SYSTEM design Marcello Ziliani

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
16507601	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,5
16507602	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1
165076D3	colt. tav. standing knife <i>table standing knife</i>	23,4
16507604	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
16507605	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
165076F6	colt. frutta standing knife <i>dessert standing knife</i>	19,8
16507607	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
16507608	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
16507617	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,6
16507636	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	18,6
16507639	cucchiaio brodo / riso <i>soup / rice spoon</i>	18,0
165000F5 *	set orientale (2 coppie di bacchette, 2 rest, 2 ciotoline) <i>asian set (2 chopsticks, 2 rests, 2 bowls)</i>	-

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
99900266	espositore <i>modular display</i>	54x54x6
99900264	espositore con posate <i>modular display with cutlery</i>	54x54x6
98902017	shopper Audrey <i>Audrey branded shopper</i>	32,5x26x12

# AUDREY MYSTIQUE

## PINTI1929

Cod. 165600

18/10

*forged*

**Design Marcello Ziliani**

Nel 2020 Audrey si veste della nuova e sofisticata finitura Mystique, una superficie delicatamente mat e piacevolmente serica al tatto che esalta le linee pure e raffinate di ognuno dei pezzi della collezione Audrey.

*In 2020, Audrey will reveal a new and sophisticated Mystique finish, a delicately matt surface pleasantly silky to touch emphasising the pure and refined lines of each piece in the Audrey collection.*



**GOOD  
DESIGN  
AWARD  
2019/20**  
in the  
**TABLETOP  
CATEGORY**

2019 SILVER WINNER  
**EUROPEAN  
PRODUCT  
DESIGN  
AWARD**

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	21,5
02	forchetta tavola table fork	21,1
03	coltello tavola table knife	23,5
D3	colt. tav. standing knife table standing knife	23,4
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,0
05	forchetta frutta dessert fork	18,0
06	coltello frutta dessert knife	20,0
F6	colt. frutta standing knife dessert standing knife	19,8
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0
17	forchetta dolce pastry fork	15,6
25	coltello burro butter knife	15,9
36	cucchiaio bibita long drink spoon	18,6
39	cucchiaio brodo / riso soup / rice spoon	18,0
29	coltello pesce fish knife	19,2





# AUDREY VELVET

## PINTI1929

Cod. 2Q\_600  
inox 18/10  
*forged*



### Design Marcello Ziliani

Ancora più raffinate ed eleganti le nuove posate Audrey Velvet grazie a una finitura delicatamente più ruvida, declinata nelle preziose tonalità Honey, Copper e Total Black. Alla sinuosa forma a clessidra si aggiunge il fascino delle nuove colorazioni ispirate ai metalli.

*Even more elegant the new line #AudreyVelvet, thanks to a little coarser finishing available in the precious shades of Honey, Copper and Total Black. The sinuous hourglass shape gets enriched by the new shades inspired by natural metals.*

cod. descrizione  
description

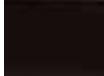
G honey



H copper



D total black



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	21,5
02	forchetta tavola table fork	21,1
D3	colt. tav. standing knife table standing knife	23,4
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,0
05	forchetta frutta dessert fork	18,0
F6	colt. frutta standing knife dessert standing knife	19,8
07	cucchiaiino caffè tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaiino moka moka spoon	11,0
17	forchetta dolce pastry fork	15,6





# TRADITION PRO

Cod. 3370

alluminio pressofuso • die-cast aluminium



M A D E  
WITHOUT  
P F O A



LONG LIFE  
NON STICK  
COATING

DIE-CAST  
ALUMINUM

FULL  
INDUCTION

- Alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente QuanTanium® by Whitford 3 strati [Abrasion resistance 15.000 - 20.000 cycles TEST TM 135 G (3 kg)]
- Fondo FULL INDUCTION.
- Coperchio in alluminio pressofuso con pomolo in acciaio.

- Die-cast Aluminum with QuanTanium® by Whitford 3 layers non-stick coating [Abrasion resistance 15.000 - 20.000 cycles TEST TM 135 G (3 kg)].
- Bottom: FULL INDUCTION.
- Coperchio in alluminio pressofuso con pomolo in acciaio.

casseruola alta con coperchio  
*deep casserole with lid*  
cod. 337021..

Ø cm	h cm	Lt
20	9,8	2,60
24	10,8	4,20
28	12,2	6,50



coperchio  
*lid*  
cod. 337030..

Ø cm
20
24
28





# PRESINE MULTIFUNZIONE MULTI-PURPOSE POT HOLDERS

18x18 cm • silicone



Cod.	Descrizione / Description
97150012	set 2 presine ROSSO / 2 pcs pot holders RED
97150013	set 2 presine OCRA / 2 pcs pot holders OCHER
97150014	set 2 presine SALVIA / 2 pcs pot holders SAGE
97150015	set 2 presine TORTORA / 2 pcs pot holders TAUPE

## 3 IN 1

**PRESINA,  
SOTTOPENTOLA,  
DIVISORIA PER  
PADELLE.**

**POT HOLDER,  
TRIVET, PAN  
PROTECTOR.**

**MAX 250°**



**1  
PRESINA  
POT HOLDER**



**2  
SOTTOPENTOLA  
TRIVET**



**3  
DIVISORIA  
PAN PROTECTOR**







HO:  
RE.  
.CA.

**NEW**

# SUSHI PRO

PINTI1929

**Cod. 18\_S00**

18/10 + ABS

*mm 2,5*



cod. descrizione  
description

L	nero opaco <i>matt black</i>	
---	---------------------------------	--

M	bianco opaco <i>matt white</i>	
---	-----------------------------------	--

N	avio opaco <i>matt blue</i>	
---	--------------------------------	--

cod. descrizione  
description cm

01 cucchiaino tavola  
*table spoon* 21,0

02 forchetta tavola  
*table fork* 21,0

03 coltello tavola  
*table knife* 22,5

04 \* cucchiaino frutta  
*dessert spoon* 18,0

05 \* forchetta frutta  
*dessert fork* 18,0

06 \* coltello frutta  
*dessert knife* 20,0

07 cucchiaino caffè  
*tea-coffee spoon* 15,0

08 cucchiaino moka  
*moka spoon* 11,2

16 forchetta dolce  
*pastry fork* 16,5

25 \* spalmaburro  
*butter spreader* 16,5

36 \* cucchiaino bibita  
*long drink spoon* 20,0

39 \* cucchiaino brodo  
*soup spoon* 18,0

29 \* coltello pesce  
*fish knife* 20,0

E3 coppia di bacchette  
*chopsticks* 22,0



cod. descrizione  
description cm

57010410 \* appoggio per posate nero  
*black rest* 6,3x1,9x1,5h

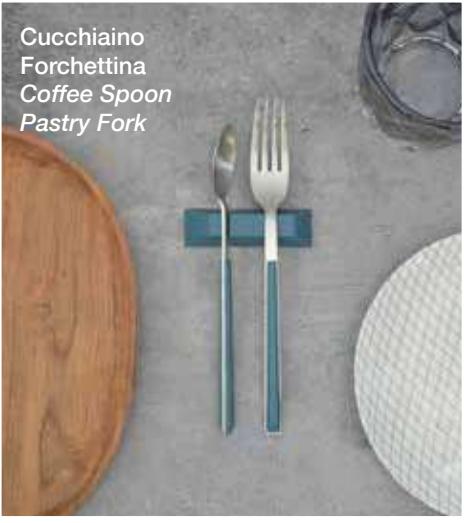
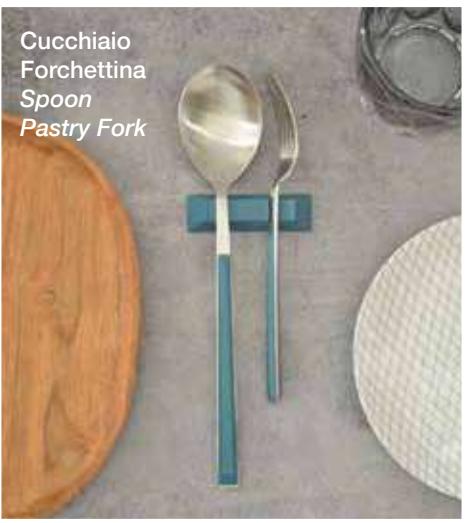
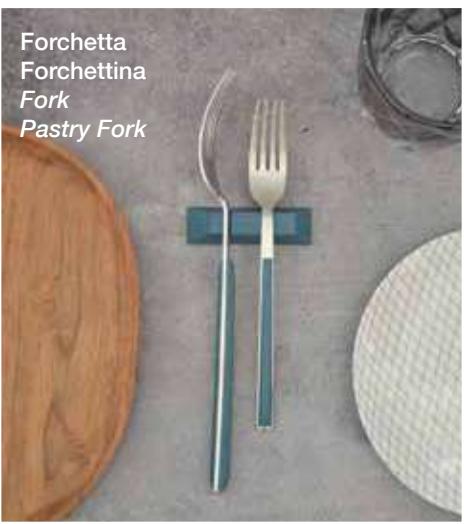
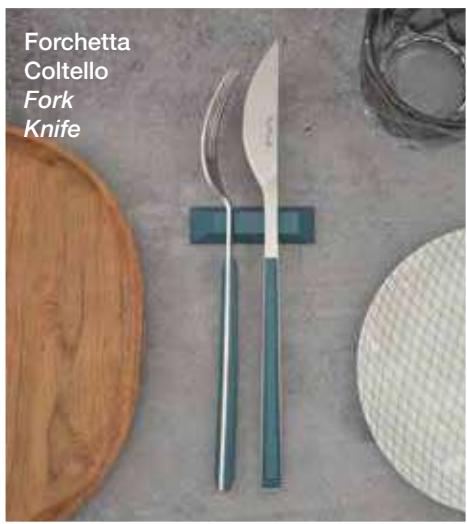
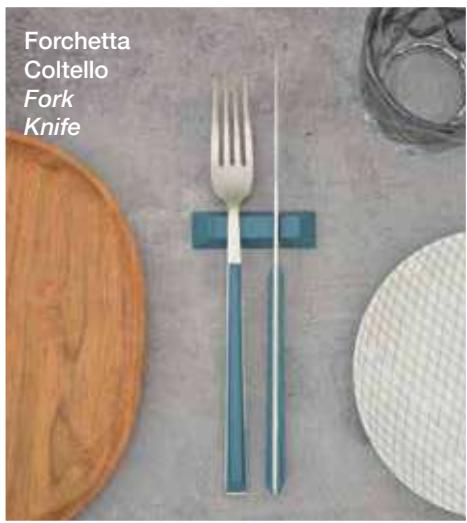
57010411 \* appoggio per posate bianco  
*white rest* 6,3x1,9x1,5h

57010412 \* appoggio per posate avio  
*blue rest* 6,3x1,9x1,5h

Sushi Pro amplia la sua gamma con indispensabili pezzi di servizio. La novità più importante è il rest multifunzione per chopstick, utilizzabile anche con tutte le altre posate della serie. L'acciaio satinato si coniuga perfettamente alle nuance delle guancette. I colori inalterabili nel tempo insieme all'alta qualità dei materiali, rendono la posata Sushi Pro ideale per la ristorazione contemporanea e adatta al lavaggio con lavastoviglie professionale.

*Sushi pro expands its range with essential serving tools. The greatest news is the multifunctional rest for chopsticks, that works well for all the other pieces of the line. The satin stainless steel perfectly matches with the colour of the ABS parts typical of the line. Colours mantain their shades and shine over time, making Sushi Pro the perfect fit for modern restaurants, as they also are dishwasher-safe.*







cucchiaio tavola cm 21  
table spoon



forchetta tavola cm 21  
table fork



coltello tavola cm 22,5  
table knife



cucchiaio frutta cm 18,0  
dessert spoon



forchetta frutta cm 18,0  
dessert fork



coltello frutta cm 20,0  
dessert knife



cucchiaiino caffè cm 15,0  
tea-coffee spoon

NEW





cucchiaino moka cm 11,2  
*moka spoon*



forchetta dolce cm 16,5  
*pastry fork*



spalmaburro cm 16,5  
*butter spreader*



cucchiaio bibita cm 20,0  
*long drink spoon*



cucchiaio brodo cm 18,0  
*soup spoon*



coltello pesce cm 20,0  
*fish knife*



coppia di bacchette cm 22,0  
*chopsticks*



appoggio per posate  
*cutlery rest*  
cm 6,3x1,9x1,5h



# NEW YORK

PINTI1929

Cod. 014000

18/10

mm 3,0

Le geometrie delle nuove posate New York abbinano dimensioni tradizionali a dettagli dal design inedito. Il corpo sottile dell'impugnatura si allarga nella parte finale con una leggera svasatura.

*The New York line mixes brand-new geometries and innovative design, always respecting the standard sizes of the traditional cutlery. The fine body of the handle gets a bit larger in the final part, with a delicate flare.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaiino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaiino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0



# NUMA

## PINTINOX

Cod. 009000

18/10

mm 4,0

Elegante posata in 4 mm di spessore, morbida nelle forme ed equilibrata all'uso. La capiente tazza del cucchiaio, le spine lunghe e affusolate della forchetta, la lama a foglia del coltello forgiato esaltano la parte funzionale. Elementi indispensabili per apparecchiature di prestigio.

*Elegant 4 mm thick cutlery, supple shape, equilibrated for use. The large bowl of the spoon, the long and slender prongs of the fork, the leaf blade of the forged knife emphasise the functional part. Indispensable pieces for prestigious table setting.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
39	cucchiaio brodo / riso <i>soup / rice spoon</i>	18,0



# DUCALE

## PINTI1929

**Cod. 291000**

18/10

*mm 3,5*

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore, con decoro su tutto il manico, ideale per mise en place eleganti. Ottimo anche l'abbbinamento con porcellane in stile moderno.

*Cutlery series in Venetian style with high thickness and decoration on the handle. Perfect for smart mise en place and for match with modern porcelain.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	19,3
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,9
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	17,3
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,9





# RIALTO

## PINTI1929

**Cod. 292000**

18/10

*mm 3,5*

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore:  
l'assenza di decoro esalta e attualizza le eleganti forme  
classiche, creando un piacevole contrasto sulla tavola.

*Cutlery series in Venetian style with high thickness. Rialto stands out for the contrast between its essential style and classical and smart shapes.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	19,3
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,9
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	17,3
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,9





# WESTMINSTER

PINTINOX

Cod. 231000

18/10

mm 3,5

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dall'inconfondibile stile classico inglese, rivisitato in chiave moderna nel decoro e nelle dimensioni: caratterizzata da elevati spessori e da un'ottima profondità di gamma, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

*Made in Italy series, stainless steel 18/10, Westmister is a classical English style cutlery. The decoration and shapes give it a modern twist. High thickness, complete range, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.*



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4



# WESTMINSTER STONE WASHED

PINTINOX

Cod. 231200

18/10

mm 3,5

Gusto rétro e stile inglese! Un connubio più forte grazie alla finitura stone washed delle posate Westminster. Il classico inglese viene reinterpretato nel design e nello stile con una finitura che predilige il gusto vintage. Una finitura opaca e che interpreta anche il gusto delle tavole più contemporanee.

*British style and retro' lines! A strong match thanks to the Stone washed finishing of the Westminster line. The british classic gets reinterpreted in its shapes and style with a finishing that reminds us of old times. A matt finishing that perfectly goes with the most modern tables.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0



# WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE

PINTINOX

Cod. 2SB200

18/10

mm 3,5

Le posate Westminster sono proposte nella finitura speciale Alchimique Bronze. Questo modello dallo stile classico e senza tempo, si abbina al colore caldo e avvolgente delle tonalità del bronzo. Posate raffinate per le occasioni più importanti, che ben interpretano le mise en place più diverse.

*Westminster line is proposed in its special finishing Alchimique Bronze. This model, a timeless evergreen, matches to the warm and cosy shade of Bronze. This is an elegant line for the most important and iconic occasions, a line that finds its place in the most various mise en place.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0



**NEW**

# COLISEUM

## PINTINOX

**Cod. 234000**

**18/10**

**mm 3,5**

Serie made in Italy in acciaio inossidabile 18/10 in 3,5 mm  
con coltello a lama lunga per hotellerie.

*Made in Italy series, stainless steel 18/10 3,5 mm with long-bladed knife for hotels.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
53 *	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
56 *	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4





**NEW**

# CAPITOLIUM

## PINTINOX

**Cod. 235000**

18/10

mm 3,5

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dallo stile classico romano: caratterizzata da elevati spessori, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

*Made in Italy series, stainness steel 18/10, roman classical style: high thickness, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
53 *	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
56 *	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4





NEW

# WESTMINSTER, COLISEUM & CAPITOLIUM

## COLTELLI MANICO VUOTO

### TABLE KNIVES H.H.

forged

coltello manico vuoto Coliseum

*Coliseum table knife H.H.*

234000..

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	gr
53	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	82
56	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	64



coltello manico vuoto Capitolium

*Capitolium table knife H.H.*

235000..

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	gr
53	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	82
56	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	64



coltello manico vuoto Westminster

*Westminster table knife H.H.*

231000..

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	gr
53	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	79
56	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	63



# APPOGGIO PER POSATE CUTLERY REST

NEW

acciaio inox 18/10 • stainless steel 18/10



Lucido  
*Mirror polish*  
57010400  
cm 9x3x0,9h



Stone Washed  
*Stone Washed*  
570S0400  
cm 9x3x0,9h



Mystique  
*Mystique*  
570M0400  
cm 9x3x0,9h



**NEW**

**SKY**

**PINTINOX**

**Cod. 294000**

**18/10**

**mm 4,0**

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10 di alto spessore e di forma allungata ed elegante: ottima per abbinamenti con porcellane in stile classico e moderno e con piatti di qualsiasi forma.

*Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
25 *	spalmaburro <i>butter spreader</i>	17,5
36 *	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
39 *	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,6
67 *	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0



**NEW**

# SKY SATIN

PINTINOX

Cod. 294U00

18/10

mm 4,0

Finitura satinata e geometria affusolata. Un connubio che rende le posate Sky Satin dei classici e facilmente adatte a stili di ispirazione diversa. Nel 2021 la gamma delle posate Sky Satin si amplia con alcuni utili pezzi di servizio che completano la mise en place di alcuni momenti della giornata, come la colazione o il servizio di alcune portate.

*Satin finishing and tapered geometry. A match making Sky Satin a classic line, though one able to fit different styles. In 2021 the range of Sky Satin expands with some useful serving pieces, completing the mise en place for various moments of the day, like breakfast, or for some particular dishes.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
25 *	spalmaburro <i>butter spreader</i>	17,5
36 *	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
39 *	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,6
67 *	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0





# SKY TREASURE

PINTINOX

Cod. 2R\_000

18/10

mm 4,0

La lucentezza dell'acciaio delle posate Sky acquista nuova luce e brillantezza nella versione treasure. I nuovi colori Honey, Copper, Total Black impreziosiscono la posata ed esaltano l'acciaio.

*The Sky's stainless steel luster is enhanced in its new Treasure version. The new shades Honey, Copper and Total Black enrich the tools and bring out the stainless steel.*

cod. descrizione  
description

G honey



H copper



D total black



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5





# SKY SATIN TREASURE

PINTINOX

Cod. 2R\_U00

18/10

mm 4,0

Un effetto satinato particolare abbinato alla finitura treasure e le posate Sky Satin Treasure assumono un'allure diversa. La doppia finitura, opaca, piacevolmente rétro, e Treasure, di colori raffinati, eleganti, mettono in risalto le forme semplici e lineari su tutte le tavole.

*A particular satin effect matched with the treasure finishing, and the Sky Satin line takes a new allure. The double finishing, matt, pleasantly retro', Treasure, of elegant, fine shades, highlight the simple and linear shapes on every table setting.*

cod. descrizione  
description

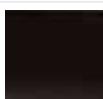
G honey



H copper



D total black



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5





# CLASSIC

acciaio inox + ABS  
stainless steel + ABS

Coltelli bistecca con lama conica in acciaio inox temprata, di alto spessore, satinata e con manico in ABS con rivetti e anima in acciaio.

*Steak knives with a tapered blade in thick, tempered stainless steel, satin-finish and ABS handle with steel rivets and core.*

coltello bistecca Classic con sega  
*full serration steak knife*  
749000EU  
cm 23



coltello bistecca Classic liscio  
*fine edge steak knife*  
749000EY  
cm 23







# P.WOOD

acciaio inox + pakka wood  
stainless steel + pakka wood

-**Lama:** in acciaio inox AISI 420, alto spessore, satinata, passante.

-**Manico:** in pakka wood con rivetti in acciaio AISI 430.

-**Blade:** in full tang, AISI 420, high thickness, satin finish stainless steel.

-**Handle:** in pakka wood with AISI 430 stainless steel rivets.

coltello bistecca Regular

*Regular steak knife*

*lama / blade cm 11,1*



cod.	Descrizione <i>Description</i>	pz <i>pcs</i>
747000EU	coltello bistecca Regular <i>Regular steak knife</i>	1
747006EU	blister 6 pz colt. bistecca Regular <i>blister 6 pcs Regular steak knives</i>	6

coltello bistecca Big

*Big steak knife*

*lama / blade cm 12,3*



cod.	Descrizione <i>Description</i>	pz <i>pcs</i>
747000EJ	coltello bistecca Big <i>Big steak knife</i>	1
747004EJ	blister 4 pz colt. bistecca Big <i>blister 4 pcs Big steak knives</i>	4





# VASSOI BANCONI BAR TENDER STONE WASHED RECTANGULAR TRAY TENDER STONE WASHED

acciaio inox • stainless steel

Cod.	cm	h cm
538S7825	25x20	0,8
538S7835	35x10	0,8
538S7836	35x20	0,8
538S7840	40x10	0,8
538S7842	40x20	0,8
538S7850	50x10	0,8
538S7852	50x20	0,8
538S7860	60x10	0,8
538S7862	60x20	0,8
538S7870	70x20	0,8



# COLTELLO PIZZA CATERI SMART

## CATERÌ SMART PIZZA KNIFE

acciaio inox + ABS • stainless steel + ABS • cm 21



Cod.	Descrizione <i>Description</i>
75200651	blister 6 pz 6 pcs blister
75200P51	scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box



# MASTER

Cod. 3840

acciaio inox 18/10 • stainless steel 18/10



**-Serie made in Italy**

**-96 pezzature coordinate**

- Fusto in acciaio 18/10
- Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale /domestico)
- Triplo fondo (acciaio / alluminio / acciaio) con calotta svasata
- Maniglie professionali con flangia di rinforzo
- Bordo rinforzato antigoccia
- Elegante finitura satinata

**-Made in Italy**

**-96 items, Pintinox cookware widest range**

- Stainless steel body
- Pots with double height and high capacity (professional and domestic use)
- Sandwich bottom (steel / aluminum / steel) with conical cap
- Professional handle with reinforced flange
- Rim for non-drip pouring
- Elegant satin finish



## MASTER

pentola  
*pot*  
cod. 384003..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
16	2,90
18	4,00
20	5,50
22	7,20
24	10,75
28	17,00
30	21,25
32	25,75
34	30,75
36	36,50
40	50,25
45	63,50



pentola bassa  
*low pot*  
cod. 3840B3..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
16	2,50
18	3,55
20	4,95
22	6,60
24	8,45
30	15,50



casseruola fonda 1 manico  
*deep saucepan*  
cod. 384006..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
12	0,7
14	1,10
16	2,00
20	3,75



## MASTER

casseruola fonda con manico e maniglia  
*deep saucepan with handle*  
 cod. 384007..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
24	6,25
28	9,72
32	15,70



casseruola fonda  
*deep casserole*  
 cod. 384005..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
16	1,65
18	2,40
20	3,75
22	4,95
24	6,25
28	9,75
30	12,00
32	15,70
36	21,25
40	30,00
45	42,75
50	58,75



casseruola bassa  
*low casserole*  
 cod. 384009..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
24	3,50
28	5,75
30	7,00
32	11,00
36	13,00
40	14,50
45	15,50
50	19,00



## MASTER

casseruola bassa 1 manico  
*low saucepan*  
 cod. 384010..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
16	1,25
20	2,25
24	3,50
28	5,75
32	11,00



tegame  
*sautépan*  
 cod. 384023..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
24	2,60
28	3,40
30	3,85
32	4,50
34	5,50
36	6,80
40	8,20
45	12,00
50	17,00



padella con manico e maniglia  
*frying pan with handle*  
 cod. 384026..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
30	3,85
32	4,50
34	5,50
36	6,80
40	8,20
45	12,00



## MASTER

padella  
*frying pan*  
cod. 384025..

$\varnothing$ cm	Lt
24	2,60
28	3,40



casseruola conica  
*conic casserole*  
cod. 384012..

$\varnothing$ cm	Lt
16	1,00
18	1,33
20	1,75
24	2,75



casseruola conica con becco  
*conic casserole with pouring edge*  
cod. 384076..

$\varnothing$ cm
10
12
14
16
18



wok  
*wok*  
38409S30  
 $\varnothing$  cm 30



## MASTER

bollilatte  
*milkpot*  
cod. 384060..

$\varnothing$ cm	Lt
12	1,40
14	2,00



colapasta  
*colander*  
38406224  
 $\varnothing$  cm 24



colabrodo  
*colander*  
38406914  
 $\varnothing$  cm 14



coperchio  
*lid*  
cod. 384030..

$\varnothing$ cm
16
18
20
22
24
28
30
32
34
36
40
45
50



# ST1-PRO, ST-BLACK, ST-ALU

alluminio • aluminium



 FULL  
INDUCTION

ST1  
ONE  
PRO

ST  
BLACK

ST  
ALU

**ST1-PRO.** Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo Full Induction rettificato, rivestimento esterno verniciato nero, bordino rettificato, rivestimento antiaderente QUANTANIUM WHITFORD RAMATO (3 strati), manico in acciaio tubolare.

**ST1-PRO.** Forged aluminium body, 4 mm thickness; stainless steel full induction bottom, black finish outside, non-stick coating QUANTANIUM WHITFORD (3 layers) COPPER EFFECT, stainless steel stay-cool tubular handle.



Abrasion resistance  
15.000 - 20.000 cycles  
TEST TM 135 G (3 kg)

**ST-BLACK.** Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo Full Induction rettificato, rivestimento esterno verniciato nero, bordino rettificato, rivestimento antiaderente ECLIPSE WHITFORD NERO (3 strati), manico in acciaio tubolare.

**ST-BLACK.** Forged aluminium body, 4 mm thickness; stainless steel full induction bottom, black finish outside, BLACK non-stick coating ECLIPSE WHITFORD (3 layers), Stainless steel stay-cool tubular handle.



Abrasion resistance  
30.000 - 60.000 cycles  
TEST TM 135 G (3 kg)

**ST-ALU.** Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo Full Induction rettificato, rivestimento esterno non verniciato, bordino rettificato, rivestimento antiaderente ECLIPSE WHITFORD NERO (3 strati), manico in acciaio tubolare.

**ST-ALU.** Forged aluminium body, 4 mm thickness; stainless steel full induction bottom, aluminium finish outside, BLACK non-stick coating ECLIPSE WHITFORD (3 layers), Stainless steel stay-cool tubular handle.



Abrasion resistance  
30.000 - 60.000 cycles  
TEST TM 135 G (3 kg)

ST1-PRO, ST-BLACK, ST-ALU



padella ST1-PRO  
*ST1-PRO frying pan*  
cod. 397025..

$\varnothing$ cm	Lt
20	1,1
24	1,9
26	2,4
28	3,0
32	3,5
36	5,1



padella ST-BLACK  
*ST-BLACK frying pan*  
cod. 399025..

$\varnothing$ cm	Lt
20	1,1
24	1,9
28	3,0
32	3,5
36	5,1



padella ST-ALU  
*ST-ALU frying pan*  
cod. 398025..

$\varnothing$ cm	Lt
20	1,1
24	1,9
28	3,0
32	3,5
36	5,1



# P9000

## Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy

Coltelli professionali in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy con manico antiscivolo in TPV. Gamma completa.

*Professional knives in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy with non-slip TPV handle. Complete range.*

spelucchino

*paring knife*

751000EV

*cm 9*



coltello affettati

*slicer knife*

751000EN

*cm 20*



coltello per filettare

*boning knife*

751000..

<i>cod.</i>	<i>cm</i>
-------------	-----------

<i>FP</i>	15
-----------	----

<i>EP</i>	20
-----------	----



coltello disossatore

*narrow boning knife*

751000..

<i>cod.</i>	<i>cm</i>
-------------	-----------

<i>FO</i>	13
-----------	----

<i>EO</i>	15
-----------	----



coltello cucina

*kitchen knife*

751000EL

*cm 15*



coltello cuoco

*chef knife*

751000..

<i>cod.</i>	<i>cm</i>
-------------	-----------

<i>ET</i>	15
-----------	----

<i>EH</i>	20
-----------	----

<i>E1</i>	25
-----------	----



P9000

coltello pane  
*bread knife*  
 751000..

<i>cod.</i>	<i>cm</i>
<i>EM</i>	20
<i>E5</i>	30



coltello pane offset  
*offset bread knife*  
 751000ED  
*cm 23*



coltello prosciutto  
*ham-slicer*  
 751000..

<i>cod.</i>	<i>cm</i>
<i>EQ</i>	25
<i>E4</i>	30



coltello salmone  
*salmone knife*  
 751000ER  
*cm 30*



coltello santoku  
*santoku knife*  
 751000EI  
*cm 18*



coltello macellaio  
*butcher knife*  
 751000..

<i>cod.</i>	<i>cm</i>
<i>E6</i>	20
<i>E7</i>	25



coltello trinciante  
*wide chef knife*  
 751000FG  
*cm 30*



borsa portacoltelli per 6 coltelli ( coltelli non inclusi)  
*knives bag for 6 knives (knives not included)*  
 92903004



# VASSOI ANTISCIVOLO

## NON-SLIP TRAYS

gomma antiscivolo + polipropilene

non-slip rubber + polypropylene

**+LEGGERI    +PRATICI    +RESISTENTI**  
**+ LIGHT    + PRACTICAL    + RESISTANT**

vassoio tondo antiscivolo  
*round non-slip tray*

cod.	$\varnothing$ cm
53746528	28,0
53746535	35,5
53746540	40,5



vassoio rettangolare antiscivolo  
*rectangular non-slip tray*

cod.	cm
53746045	45,7x36,5



vassoio tondo antiscivolo con bordo in acciaio  
*round non-slip tray with stainless steel edge*

cod.	$\varnothing$ cm
53746735	35,5
53746740	40,5





NEW

\* EXPANDED  
RANGE

# EXECUTIVE

acciaio inox 18/10 • stainless steel 18/10



lattiera  
*milk pot*



cod.	Lt
55407001	1 0,15
55407002	2 0,25
55407005	6 0,50
55407007	9 0,75
55407010	12 1
55407013	16 1,35
55407020	24 2



caffettiera  
*coffee pot*



cod.	Lt
55400002 *	3 0,25
55400005	6 0,50
55400007	9 0,75
55400010	12 1
55400020	24 2



teiera  
*tea pot*

cod.	Lt
55404005	4 0,50
55404007	6 0,75





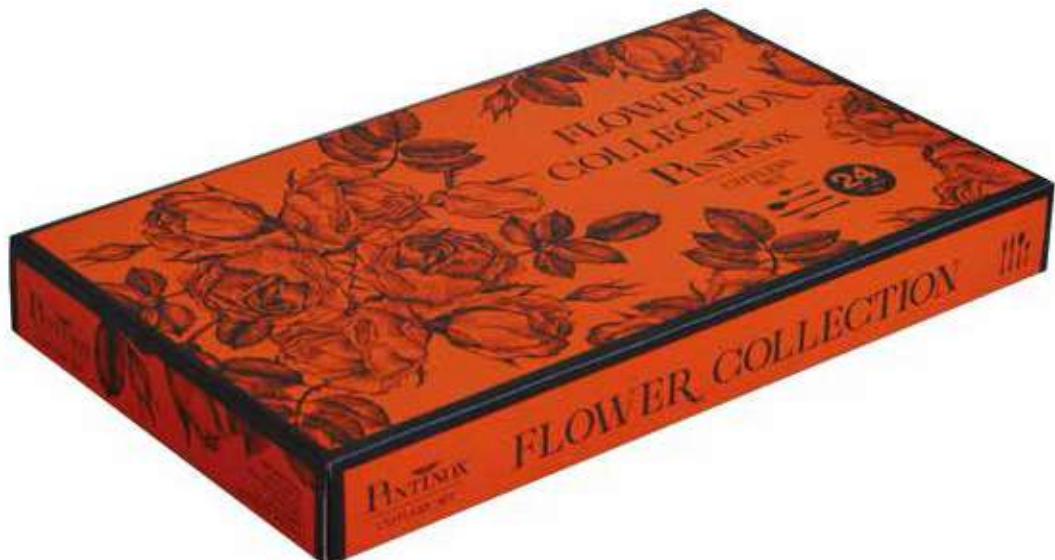


BRILLANT

# CONFEZIONE FLOWER COLLECTION

## FLOWER COLLECTION BOX

24 pz / 24 pcs



IRIS  
18/10  
mm 4,0  
24 pcs set  
28407091

# CONFEZIONE WILD COLLECTION

## WILD COLLECTION BOX

24 pz / 24 pcs



TIGER  
18/10  
mm 2,5  
24 pcs set  
28207091



LION  
18/10  
mm 2,5  
24 pcs set  
28307091



LEOPARD  
18/10  
mm 2,5  
24 pcs set  
28107091

# LUNA

## PINTINOX

**Cod. 29307091**

*mm 3,0*

*inox 18/10*

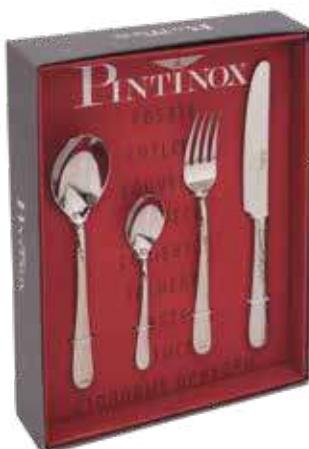
*24 pz*

Ispirata alla superficie lunare, la delicata martellatura esalta la lucentezza delle sue forme.

*Cutlery inspired by the moon surface, the light hammering brings out the brightness of its forms.*



Descrizione <i>Description</i>	<i>cm</i>
cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,7
forchetta tavola <i>table fork</i>	19,7
cotello tavola <i>table knife</i>	23,0
cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0





# FLORENCE

PINTINOX

Cod. 26007091

mm 3,0

inox 18/10

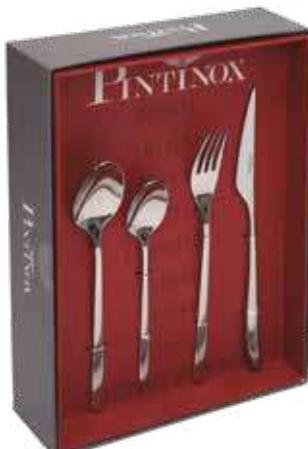
24 pz

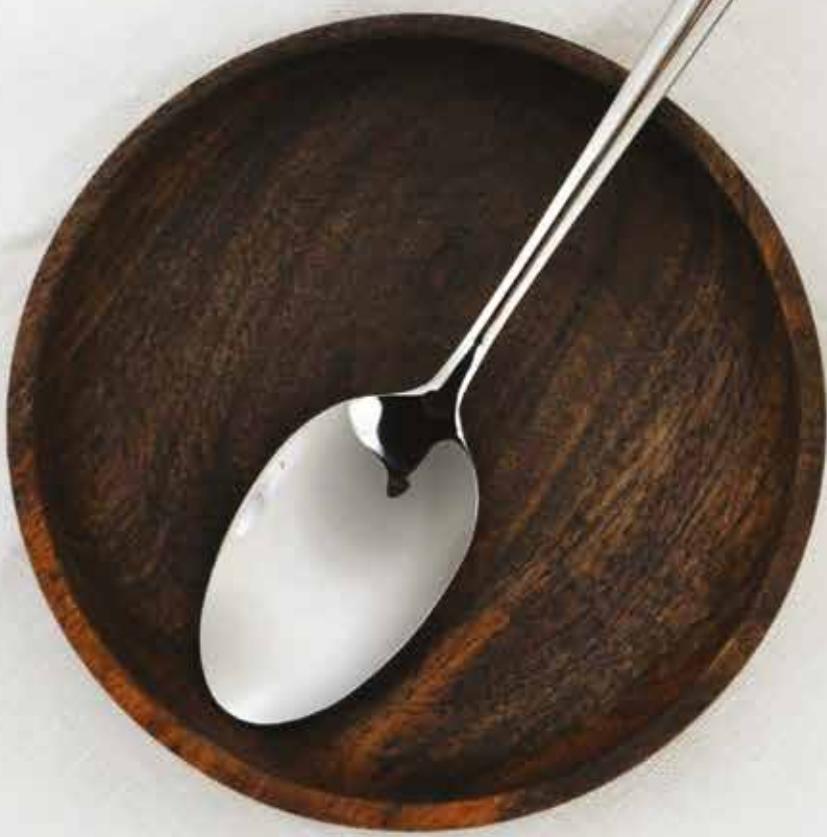
Bellissima posata affusolata, moderna e di tendenza,  
destinata alle tavole più ricercate.

*Beautiful cutlery with tapering form, modern and trendy, for  
the most refined tables.*



Descrizione <i>Description</i>	<i>cm</i>
cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,3
forchetta tavola <i>table fork</i>	20,5
cotello tavola <i>table knife</i>	23,0
cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	16,8





# FLORENCE BY NIGHT

## PINTINOX

Cod. 26P07091

mm 3,0

inox 18/10 - PVD

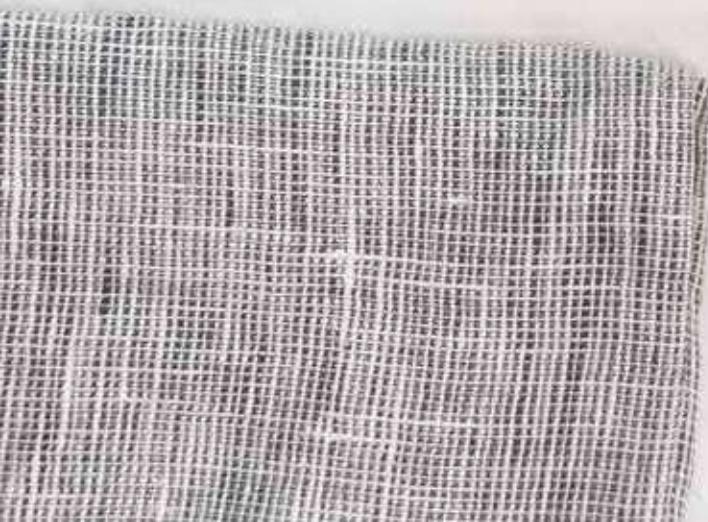
24 pz

Bellissima posata dal nero lucido, affusolata, moderna e di tendenza, destinata alle tavole più ricercate.

*Beautiful shiny dark cutlery with tapering form, modern and trendy, for the most refined tables.*

Descrizione Description	cm
cucchiaio tavola table spoon	20,3
forchetta tavola table fork	20,5
cotello tavola table knife	23,0
cucchiaino caffè tea-coffee spoon	16,8





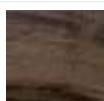
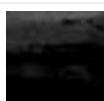
# SUSHI MOKA

## PINTI1929

**Cod. 17\_07608**  
inox 18/0 + ABS  
6 pz

Capolavoro dimensionale per gustare l'espresso mantenendone la temperatura. La confezione a 6 pezzi è un attento completamento della serie e una bella occasione regalo.

*Dimensional work of art for coffee tasting, maintaining its temperature. The pack of 6 pieces carefully complements the series and makes a beautiful gift.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	
A	betulla <i>birch</i>	
B	mogano <i>mahogany</i>	
C	teak <i>teak</i>	
D	wenge <i>wenge</i>	
E	ebano <i>ebony</i>	





# SUSHI MOKA SATIN

## PINTI1929

**Cod. 17\_S7608**  
inox 18/0 + ABS  
6 pz

Stile minimal e contemporaneo. La finitura satinata dell'acciaio, abbinata alle guancette dall'effetto legno in tre essenze esotiche e ricercate, conferiscono alla posate un irresistibile look EcoChic.

Minimal and contemporary look. The stainless steel mat satin finish and the exotic wooden look of the handle lend this model a seductive and EcoChic appearance.

Cod.      Descrizione  
*Description*

B	mogano <i>mahogany</i>	
C	teak <i>teak</i>	
E	ebano <i>ebony</i>	





# LIVING

acciaio inox + TPR  
stainless steel + TPR

Set di coltelli da cucina in acciaio temprato e forgiato, con lama rettificata a sezione conica e manico in TPR antiscivolo con inserto decorativo in polipropilene tra la lama e manico.

*Set of kitchen knives in tempered and forged steel, with tapered, ground blade and non-slip handle in TPR with decorative polypropylene insert between blade and handle.*

coltello cucina

*chef knife*

748000EL

*cm 19*



coltello santoku

*santoku knife*

748000EI

*cm 17*



coltello pane

*bread knife*

748000EM

*cm 20*



coltello affettati

*slicer knife*

748000EN

*cm 20*



coltello multiuso

*multi-purpose knife*

748000ET

*cm 12*



coltello spelucchino

*paring knife*

748000EV

*cm 9*







# SPUC

Design

C+B  
LEFEBVRE

*Il mestolo versatile!  
An ingenious sauce spoon!*

*Perfetto per nappare!  
(sposta, raccogli, versa)*



1.  
SPOSTARE  
STIRRING



2.  
RACCOGLIERE  
LIFTING



3.  
VERSARE  
POURING

Spuc in acciaio inox 18/10  
Spuc in 18/10 stainless steel  
58730500  
cm 29



Spuc in nylon  
Spuc in nylon  
58730501  
cm 29







# UP

## nylon + TPR

Utensili da cucina in nylon PA66 con impugnatura in gomma termoplastica (TPR), antiscivolo e self-standing, consigliati per padelle con rivestimento antiaderente.

*Nylon PA66 kitchenware with thermoplastic rubber handgrip, no-slip and self-standing handle, recommended for non-stick coating frying pans.*

Mestolo

*Ladle*

522A20A0

cm 29,5



Cucchiaio forato

*Perforated spoon*

522A01A0

cm 31



Spatola forata

*Perforated spatula*

522A30A0

cm 31



Cucchiaio

*Spoon*

522A00A0

cm 31



Servispaghetti

*Spaghetti server*

522A70A0

cm 29,5



Spatola

*Spatula*

522A60A0

cm 31,5



Frusta

*Whisk*

522A18A0

cm 31,5







# CHALET

nylon + ABS

Utensili da cucina in nylon PA66 con impugnatura in ABS soft-touch effetto legno, antiscivolo e self-standing, consigliati per padelle con rivestimento antiaderente.

Nylon PA66 kitchenware with soft-touch wood effect ABS handle, no-slip and self-standing. Recommended for non-stick coating frying pans.

Mestolo

*Ladle*

524A20A0

cm 29,5



Cucchiaio forato

*Perforated spoon*

524A01A0

cm 31



Spatola forata

*Perforated spatula*

524A30A0

cm 31



Cucchiaio

*Spoon*

524A00A0

cm 31



Servispaghetti

*Spaghetti server*

524A70A0

cm 29,5



Spatola

*Spatula*

524A60A0

cm 31,5



Frusta

*Whisk*

524A18A0

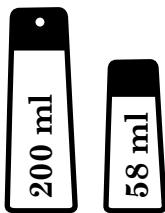
cm 31,5





# TASTE

acciaio inox • stainless steel



-Acciaio inox + vetro + ABS  
-Tappo a vite con guarnizione per olio e aceto  
-Base antiscivolo

-Stainless steel + glass + ABS  
-Screw top with gasket for oil and vinegar  
-Non-slip base



set oliera 4 posti  
4 pcs cruet set  
573A5100  
cm 17x10x20



set oliera 2 posti  
2 pcs cruet set  
573A5000  
cm 15x8x20 ml 200



set sale e pepe  
salt and pepper set  
573A7200  
cm 10x6x13 ml 58





# 3.0

## Cod. 3760

### trimetallo • 3PLY



#### -Serie made in Italy

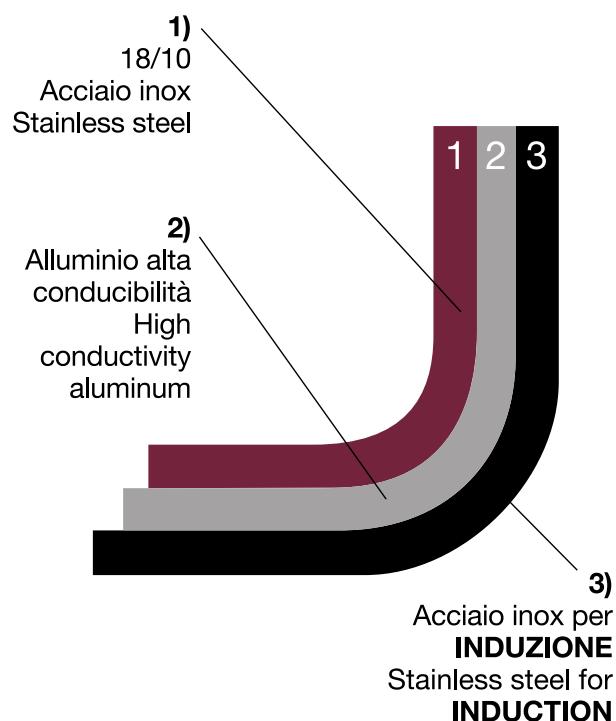
- Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:
  - > Parete interna in Acciaio Inox 18/10 Aisi 304
  - > Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
  - > Parete esterna in Acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.
- Finitura satinata interna e lucida esterna.
- Parete e fondo a spessore costante.
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
- Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura.
- Lavabile in lavastoviglie.

#### -Made in Italy

- 3 layers high conductivity material made of
  - > 18/10 interior cooking surface
  - > Aluminium heat diffuser inner core to spread heat evenly through the pan base and side walls
  - > 18/0 magnetic stainless steel exterior suitable for all heating sources including induction hobs.
- Satin finish inside and mirror polished finish outside.
- Base and side walls with even thickness.
- Handles with stainless steel extra strong rivets
- Dishwasher safe.

## TRIMETALLO/3PLY

### Informazioni tecniche Technical information



casseruola alta **con coperchio**  
*deep casserole with lid*

376021..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	12	3,75
24	14	6,25
28	16	9,75



casseruola mezza fonda **con coperchio**  
*low casserole with lid*

376027..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7,5	2,25
24	9,5	4,25
28	11	6,75



casseruola fonda 1 manico  
*saucepan*  
 376006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	10	2
20	12	3,75



padella sautè con antiaderente  
*non-stick sautè pan*  
 37613B..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>
20	4,3
24	5
28	5,7



3.0

casseruola alta  
*deep casserole*  
376005..

$\varnothing$ cm	h cm	Lt
20	12	3,75
24	14	6,25
28	16	9,75



casseruola mezza fonda  
*low casserole*  
376009..

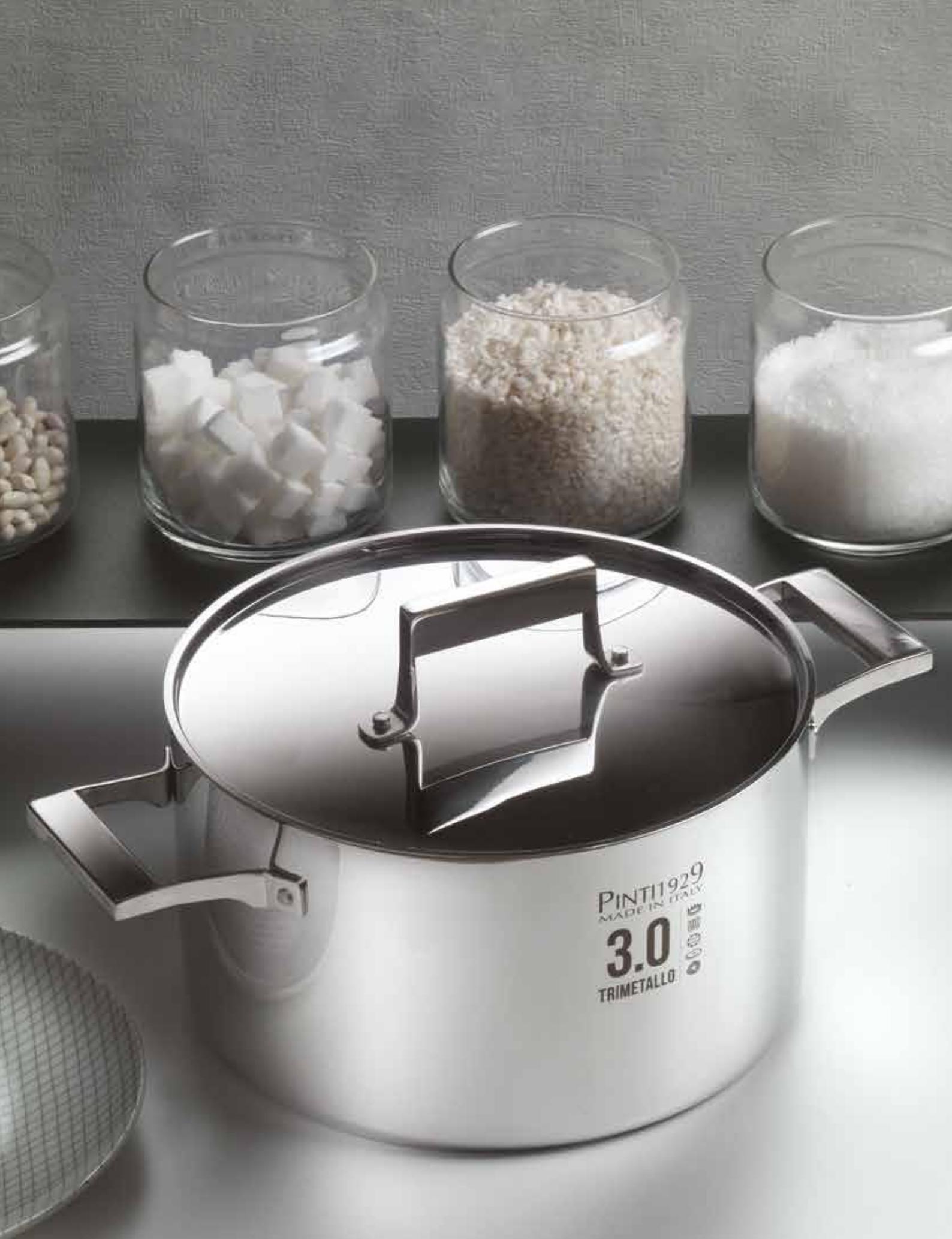
$\varnothing$ cm	h cm	Lt
20	7,5	2,25
24	9,5	4,25
28	11	6,75



coperchio  
*lid*  
376030..

$\varnothing$ cm
16
20
24
28





# CENTURY

Cod. 3750

trimetallo • 3PLY



**La serie CENTURY (made in Italy) coniuga l'utilizzo di materiali all'avanguardia con lavorazioni artigianali secolari.** Le qualità del Trimetallo vestite con una finitura che richiama le fucine di inizio secolo. Prodotti unici che acquistano nel tempo sfumature sempre nuove.

**TRIMETALLO.** Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa. CENTURY: finitura satinata interna e finitura artigianale esterna, parete e fondo a spessore costante, rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza, indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura. Con l'utilizzo possono verificarsi variazioni di colore che sono peculiari della finitura. Queste sfumature rendono unici i prodotti della linea Century, lasciandone inalterate le caratteristiche tecniche.

**The CENTURY (made in Italy) series combines the use of cutting-edge materials with centuries-old craftsmanship.** The qualities of 3 Ply with a finish that recalls turn-of-the -century forges. Unique products that acquire subtle characteristics over time.

3 PLY high conductivity material suitable for all heating sources including induction hobs.

CENTURY: satin finish inside and mirror polished finish outside, base and side walls with even thickness, handles with stainless steel extra strong rivets. With use, the finish may acquire certain colour variations. These subtle changes make Century products truly unique, while their technical qualities remain completely unaltered.



## CENTURY

casseruola fonda  
*deep casserole*  
 375005..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	12	3,75
24	14	6,25
28	16	9,75



casseruola mezza fonda  
*low casserole*  
 375009..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7,5	2,25
24	9,5	4,25
28	11	6,75



casseruola fonda con coperchio  
*deep casserole with lid*  
 375021..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	12	3,75
24	14	6,25
28	16	9,75



casseruola mezza fonda con coperchio  
*low casserole with lid*  
 375027..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7,5	2,25
24	9,5	4,25
28	11	6,75



casseruola mezza fonda 1M  
*saucepan*  
 375006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	10	2
20	12	3,75



# PRO

## Cod. 3810

alluminio pressofuso • die-cast aluminium



M A D E  
WITHOUT  
P F O A



LONG LIFE  
NON STICK  
COATING

DIE-CAST  
ALUMINUM

FULL  
INDUCTION

- Alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente QuanTanium® by Whitford 3 strati [Abrasion resistance 15.000 - 20.000 cycles TEST TM 135 G (3 kg)]
- Fondo FULL INDUCTION.
- Manici in bakelite soft-touch.
- Coperchio piatto in vetro temperato anti-shock con anello in silicone, valvola di sfiato e pomolo in bakelite soft-touch.

- Die-cast Aluminum with QuanTanium® by Whitford 3 layers non-stick coating [Abrasion resistance 15.000 - 20.000 cycles TEST TM 135 G (3 kg)].
- Bottom: FULL INDUCTION.
- Handle in bakelite material with soft touch application.
- Anti-shock tempered flat glass lid with steam hole in stainless steel and bakelite knob with soft touch application, silicon ring.



Mestolame dedicato a pag 96 / Dedicated cookware on page 96

## PRO

casseruola alta con coperchio  
*deep casserole with lid*  
 cod. 3810V1..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	9,8	2,60
24	10,8	4,20
28	12,2	6,50



casseruola bassa con coperchio  
*low casserole with lid*  
 cod. 3810V7..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
24	6,8	2,80
28	7,3	4,20
32	7,6	5,90
36	8,5	8,00
40	8,8	10,50



due presine in silicone nere  
 per casseruola bassa  
*two silicone black side handles*  
*protection for low casserole*

<i>cod.</i>	<i>descriz.</i>
97150352	$\varnothing$ cm 24-28
97150353	$\varnothing$ cm 32-40



due presine in silicone rosse  
 per casseruola bassa  
*two silicone red side handles*  
*protection for low casserole*

<i>cod.</i>	<i>descriz.</i>
97150350	$\varnothing$ cm 24-28
97150351	$\varnothing$ cm 32-40



**NEW**

\* EXPANDED  
RANGE

PRO

wok con coperchio

*wok with lid*

cod. 38109530

Ø cm 30 Lt 4,8



padella fonda

*deep frying pan*

cod. 3810C528

Ø cm 28 Lt 3,5



padella

*frying pan*

cod. 381025..

Ø cm	Lt
20	1,20
24	1,90
26 *	2,2
28	2,90
30	3,6



padella con manico e maniglia

*frying pan wth counter handle*

cod. 38102532

Ø cm 32 Lt 3,6



bistecciera con grill

*ribbed grill pan*

cod. 38105328

cm 28x28 Lt 2,70



NEW

\* EXPANDED  
RANGE

PRO

piastra con grill  
*ribbed hotplate*

38106445

cm 45x27



crepiere  
*crepe frying pan*

38104525

Ø cm 25 Lt 0,6



casseruola 1 manico

*saucepan*

38100616

Ø cm 16 Lt 1,30



coperchio  
*lid*  
cod. 38103A..

Ø cm

16

20

24

26 \*

28

32

36

40



NEW

\* EXPANDED  
RANGE

PRO

multipan  
*multipan*  
38102M32  
cm32x32



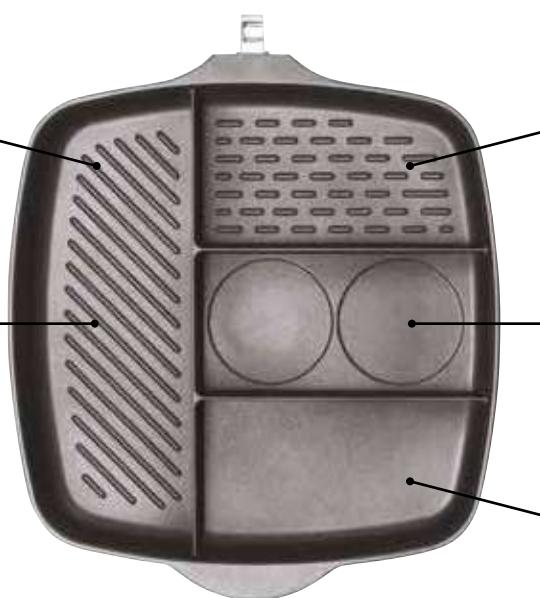
4in1

*Cucina 4 pietanze  
contemporaneamente!*

*It cooks 4 dishes  
at the same time!*



MANICO STACCATILE  
REMOVABLE HANDLE



PER FORNO  
(senza manico)  
FOR HOOVEN  
(without handle)



PER CARNE  
FOR MEAT



PER VERDURE  
FOR VEGETABLES



PER UOVA  
FOR EGGS



PER PESCE  
FOR FISH



Articolo venduto in cravatta litografata / Article is packed in lithographed packaging



# SERIE CHALET

Cod. 3890

allumino forgiato • forged aluminum



- Rivestimento antiaderente effetto pietra
- Maniglia soft-touch effetto legno
- Coperchio in vetro con pomolo soft-touch effetto legno
- Alluminio forgiato elevato spessore
- Bordo rinforzato 4 mm
- Fondo in acciaio per induzione

- Non-stick coating stone effect*
- Soft-touch handle wood effect*
- Glass lid with soft-touch wood effect knob*
- Forged aluminum high thickness*
- Reinforced edge 4 mm thick rim*
- Steel bottom for induction*



Mestolame dedicato a pag 98 / Dedicated cookware on page 98

**NEW**

**\* EXPANDED  
RANGE**

SERIE CHALET

casseruola con coperchio

*casserole with lid*

cod. 3890V1..

$\varnothing$ cm	Lt
20	2,42
24	4,40
28	6,60



casseruola 1 manico

*saucepan*

38900616

$\varnothing$  cm 16 Lt 1,18



wok con coperchio in vetro

*wok with lid*

38909528

$\varnothing$  cm 28 Lt 4,76



padella

*frying pan*

cod. 389025..

$\varnothing$ cm	Lt
20	1,05
24	1,75
26 *	2,10
28	2,65
30	3,23



padella fonda

*deep frying pan*

cod. 3890C528

$\varnothing$  cm 28 Lt 3,0



SERIE CHALET

NEW

\* EXPANDED  
RANGE

bistecciera con grill  
*ribbed grill pan*  
cod. 38905328  
cm 28x28



crepiere  
*crepe frying pan*  
38904525  
Ø cm 25 Lt 0,7



coperchio  
*lid*  
cod. 38903A..



Ø cm  
20  
24  
26  
28  
30





# NEXT

## Cod. 39305106

acciaio inox 18/10 • stainless steel 18/10



- Pentola a pressione con chiusura a baionetta, in acciaio inox 18/10.

- Fondo termo-diffusore a 3 strati anche per INDUZIONE.

- Valvola di regolazione per 2 livelli di pressione.

- 4 sistemi di sicurezza.

- Manico in bachelite nero con inserti rossi.

- *18/10 stainless steel pressure cooker with bayonet style locking system.*

- *Triple diffuser bottom Suitable for all hob types including INDUCTION.*

- *Two pressure cooking settings.*

- *Black bakelite handle with red inserts.*

pentola a pressione  
pressure cooker

39305106

Ø cm 22

Lt 6,0



---

### RICAMBI / SPARE PARTS:

guarnizione / lid rubber-ring - cod. 97200280

coperchio completo / lid for pressure cooker - cod. 39305000

manico / lid handle - cod. 97150840

maniglia / pot handle - cod. 97150841



# CAPRI

## alluminio • aluminium

Corpo in alluminio, manico e pomolo in resina fenolica termoindurente anti-scottatura, guarnizione in silicone. Il caffè con la moka Capri è più buono, più profumato e più economico.

*Body in aluminium, handle and knob in thermoset phenolic resin anti-scalding, silicone seal. Coffee from the Capri moka is better, more aromatic and cheaper.*

caffettiera  
coffee pot

cod.	
55240401	1
55240403	3
55240406	6



### *Come fare un buon caffè! How to make a coffee with the moka coffee makers!*



1.

Versare l'acqua fredda fino alla valvola della caldaia.  
*Fill the boiler with cold water up to the valve.*



2.

Posizionare l'imbuto nella caldaia.  
*Insert the loader into the boiler.*



3.

Sistemare il caffè nell'imbuto fino a formare una leggera cupola, attenzione il caffè non deve essere pressato.  
*Fill the loader with coffee until it has a pyramidal shape and remember not to press down the coffee.*



4.

Serrare saldamente la caldaia col bricco, per evitare fuoriuscite di acqua dalla caldaia.  
*Tighten the boiler to the jug and make sure there are no leaks from the boiler.*



5.

Accendere la fiamma facendo attenzione che non sbordi dalla base della caldaia.  
*Turn the burner on and make sure the flame does not come out of the boiler's edge.*



6.

Tenere la caffettiera sulla fonte di calore fino alla fine del tipico gorgoglio. Una sosta prolungata sulla fonte di calore potrebbe danneggiare la guarnizione di tenuta ed alterare il gusto del caffè.  
*Hold the coffee maker onto the heat source until the typical bubbling stops. Do not keep the coffee maker on the burner for too long to avoid damaging the sealing gasket and alter the coffee taste.*



7.

Spegnere la fonte di calore, sollevare il coperchio e mescolare il caffè per omogeneizzare il gusto.  
*Turn the burner off, open the lid and stir the coffee for a more pleasant taste.*



Cod. 98900520

*Graphic Design* Elena Maccabiani  
*Ph* Claudio Sambinelli

