

**MEPRA**  
S.p.A.  
IDEE PER LA CASA

**STILE**

*by pininfarina*



Battista Farina, detto "Pinin",  
leggendario Fondatore di Pininfarina  
e designer delle auto più belle del  
mondo.

Battista Farina, nicknamed "Pinin",  
legendary Founder of Pininfarina and  
designer of the world's most desirable  
automobiles.



## Pininfarina

Dal 1930 Pininfarina è sinonimo di eleganza e innovazione. Grazie al proprio stile inconfondibile, ha dato vita ad alcune delle auto più belle della storia e a oggetti entrati nei sogni di intere generazioni. Più di 85 anni di esperienza nel creare bellezza permettono di dare vita a oggetti unici che toccano ogni ambito dell'esperienza umana.

Since 1930 Pininfarina has been synonym of elegance and innovation. Thanks to its unmistakable style, this design house has given life to some of the most stunning cars in automobile history and objects that entered in the dreams of generations of people. More than 85 years in creating beauty allow to give life to unique objects touching every aspect of the human experience.

“Stile italiano significa senso delle proporzioni, semplicità e armonia della linea, tali che, dopo un tempo considerevole, c’è ancora qualcosa che è più vivo di un solo ricordo della bellezza ”.

[Battista ‘Pinin’ Farina]

“Italian style means sense of proportions, simplicity and harmony of line, such that after a considerable time, there is still something which is more alive than just a memory of beauty.”

[Battista ‘Pinin’ Farina]

## Stile

Mepra e Pininfarina hanno creato STILE, una collezione di pentole raffinata e innovativa per gli amanti della bellezza italiana. Un design d'eccellenza in cui il segno puro si integra armonicamente nella vita di tutti i giorni.

Mepra and Pininfarina have created STILE, a refined cookware collection for the lovers of Italian beauty. An unmistakable design in which pure lines find harmoniously their place in everyday life.

## Mepra

L'amore per il buon cibo incontra la qualità. Dal 1947 Mepra produce posate e articoli in acciaio, prestando la massima attenzione ai dettagli e offrendo un ventaglio di soluzioni all'avanguardia per esaltare i sapori della tradizione italiana.

Love for food meets quality. Since 1947 Mepra has been producing cutlery and steel articles, giving the highest attention to details and offering a wide range of cutting-edge solutions to give value to the flavors of Italian tradition.

## L'equilibrio perfetto tra forma e funzione

La solida esperienza di Mepra e l'incessante ricerca estetica di Pininfarina hanno dato vita a una collezione di pentole all'insegna dei valori di sempre: Bellezza, Purezza e Innovazione. Con il suo look contemporaneo ed essenziale, STILE porta in cucina l'eleganza senza rinunciare alla funzionalità, rendendo l'esperienza del cucinare ancora più soddisfacente.

La purezza delle linee e le geometrie pulite danno forma a una collezione in cui stile e funzione raggiungono l'equilibrio perfetto. Il coperchio, dalle linee arrotondate, richiama la forma della pentola, garantendo una perfetta integrazione degli elementi, quasi a suggerire l'idea di un corpo unico ed estremamente compatto. Il contrasto tra la finitura satinata esterna e quella lucida dei manici, conferisce alla collezione un aspetto inconfondibile.

Non solo ricerca stilistica, ma anche attenzione per la sicurezza, l'ergonomia e la funzionalità, rendono STILE un concentrato dell'eccellenza italiana, espressione di un approccio innovativo al design in grado di mettere al centro le persone, i loro desideri e le loro esigenze.

## The perfect balance between shape and function

Mepra solid experience and Pininfarina constant aesthetic research have created a cookware collection in the pursuit of timeless values: Beauty, Purity, Innovation. With its contemporary, essential look, STILE brings elegance in the kitchen without forgoing functionality, making the cooking experience even more satisfying.

The pureness of the lines and the clean, essential geometries shape a collection in which function and style reach the perfect balance. The lid – characterized by rounded lines – recalls the pot shape, guaranteeing a perfect integration of elements and conveying the idea of a single, extremely compact body. The contrast between the shiny finish of the handles and the satin-finished exterior gives to the collection an unmistakable look.

Not only stylistic research, but also attention to safety, ergonomics and functionality, make STILE an expression of the highest Italian quality and the proof of an innovative approach to design, focused on people's wishes and needs.



**Icon of timeless beauty**



Cisitalia, 1947: una scultura in movimento esposta permanentemente al MoMA di New York.

Cisitalia, 1947: a sculpture in movement Exposed at MoMA in New York.

A close-up, black and white photograph of a belt buckle. The buckle is rectangular with rounded corners and a polished, metallic finish. It features a central horizontal slot and two vertical bars extending from the sides. The word "pininfarina" is engraved in a cursive script font at the top center of the buckle. The buckle is attached to a dark, textured belt.

*pininfarina*

STILE

by pininfarina



La superficie esterna in finitura ice esalta l'eleganza della forma.

The external matte finish surface enhances the elegance of the shape.

La finition extérieure mat mais en valeur l'élégance de la forme.

Das matte finishing der Oberfläche unterstreicht und betont die Eleganz der Form.

La superficie externa de acabado mate resalta la elegancia de la forma.

La pratica scala graduata agevola il dosaggio dei liquidi.

The practice graduated scale facilitates dosing the liquids.

L'indication visuelle des contenances facilite le dosage des liquides.

Die praktischen Füllstriche im inneren machen ein abmessen von Flüssigkeiten einfach.

La práctica escala graduada facilita la dosificación de líquidos.

Il fondo termodiffusore ad alto spessore, superficie radiante fino a fine bordo corpo, garantisce l'eccezionale distribuzione del calore.

The heat-diffusing bottom with elevated thickness, heating surface to the edge of the body, guarantees an outstanding heat distribution.

Le fond épais diffusant la chaleur du fond au corps, garantie une bonne repartition de la chaleur.

Der Stark Hitze verteilende Boden des Kochgeschirrs, mit seiner verstärkten Dicke zum Körper des Kochgeschirrs garantiert eine einmalige Hitzeverteilung.

El fondo difusor de calor de elevado espesor, calentando la superficie hasta el borde del cuerpo, garantiza una distribución de calor excepcional.



# STILE

by pininfarina



Dai primi bozzetti a mano ai file 3D finali, la collezione Stile è stata pensata per essere integrata negli ambienti di casa più raffinati ed eleganti. Il team Pininfarina ha infatti lavorato per donare al prodotto linee dinamiche e sensuali in grado di trasmettere un grande senso di leggerezza e preziosità allo stesso tempo.

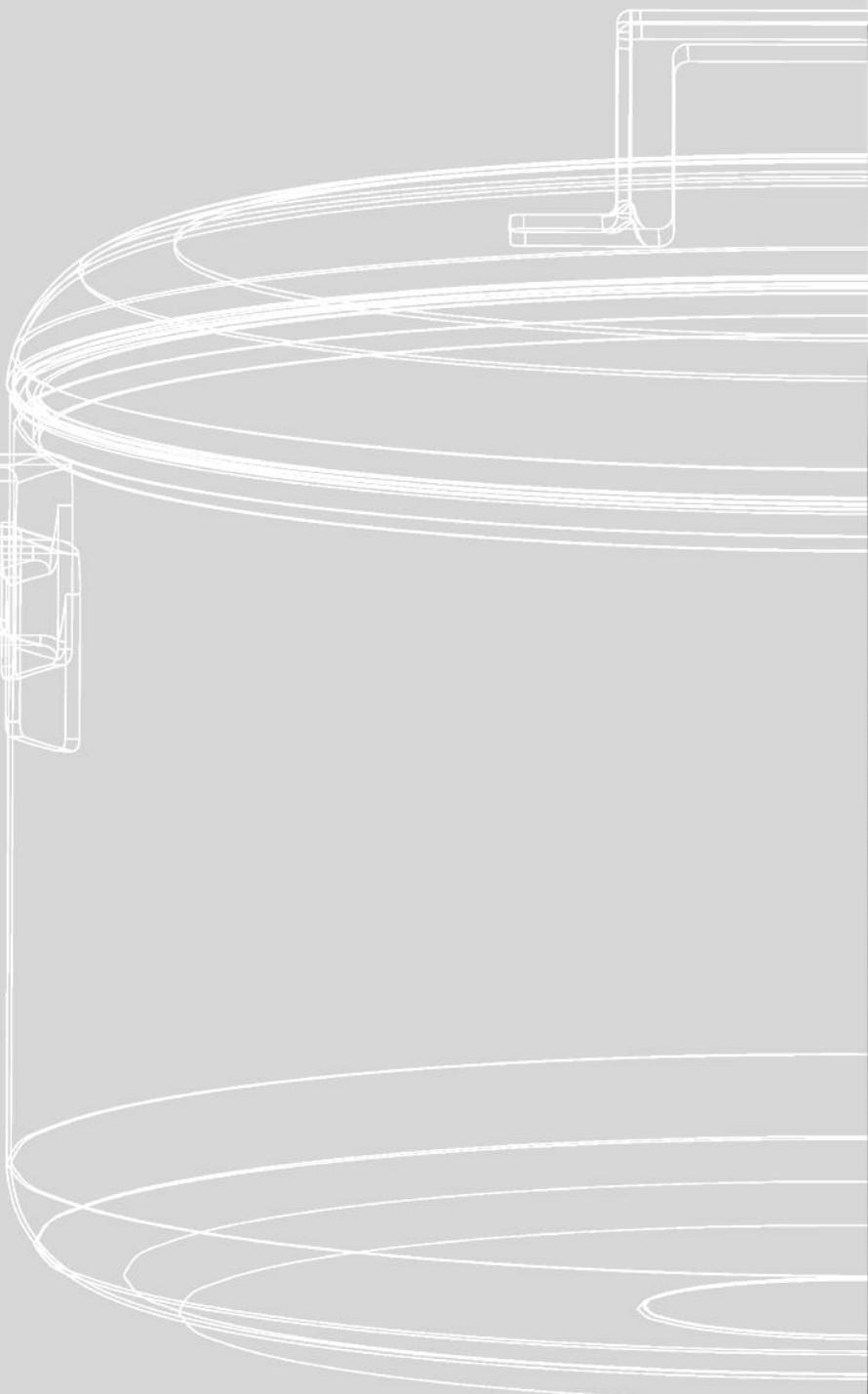
Von den ersten Hand Skizzen bis zum letzten 3D Modellen, die Stile Kollektion wurde für das raffinierteste und stilvollste Haus konzipiert Umgebungen. Das Pininfarina Designteam arbeitete, um das Produkt dynamisch zu machen Sinnliche Linien, die über einen lebendigen Eindruck von Kostbarkeit und zugleich, Leichtigkeit.

Des premières esquisses aux modèles définitifs en 3 D, la collection Stile a été conçue pour les intérieurs les plus raffinés et les plus sophistiqués. L'équipe de conception PININFARINA a oeuvré pour rendre le produit dynamique et les lignes sensuelles donnent une impression éclatante de luminosité et de brillance.

From the first hand sketches to the final 3D models, the Stile collection has been conceived for the most refined and stylish home environments. The Pininfarina design team worked to give the product dynamic and sensual lines that get across a vivid impression of preciousness and, at the same time, lightness.

Desde los primeros bocetos a mano hasta los diseños finales en 3D, la colección Stile ha sido creada para integrarse en los ambientes más selectos y elegantes. El equipo de Pininfarina ha trabajado para dotar al producto de líneas dinámicas y sensuales que transmitan una gran sensación de ligereza y, al mismo tiempo, de belleza.

**STILE**  
*by pininfarina*







Il bordo arrotondato garantisce la tenuta strutturale. Laseratura indelebile del marchio.

The rounded edge guarantees the structural endurance. Indelible laser logo.

Le bord arrondi, garanti la résistance de la structure. Le logo est fait au laser indélébile.

Die abgerundeten Kanten gibt den Töpfen eine hohe Stabilität und dient als Gießrand. Das tiefgeprägte Logo unterstreicht die Wertigkeit.

El borde redondeado garantiza la resistencia estructural e impide que se borre el logotipo laser.



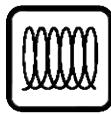
GAS



ELECTRO



HALOGEN



INDUCTION



OVEN



DISHWASHERSAFE

Superficie di elettrosaldatura delle maniglie sovradimensionata per una tenuta perfetta.

The handles have an oversized electric welding surface to maintain a perfect grip.

Le poignées ont une surface de soudure surdimensionnée pour préserver une prise en main parfaite.

Die Griffe sind aufgrund der Übergröße mit dem Top großflächig verschweißt und erlauben einen perfekten Grip.

Los mangos tienen una superficie de soldadura eléctrica sobredimensionada para mantener un agarre perfecto.





Le maniglie ad alto spessore con i bordi arrotondati garantiscono la presa ergonomica.

The extra thick handles with rounded edges guarantee an ergonomic grip.

Le poignées épaisses a bord arrondis garantissent une prise en main ergonomique.

Die extra dicken Griffe mit gerundeten Ecken garantieren einen ergonomischen Griff.

Los mangos extra gruesos con bordes redondeados garantizan un agarre ergonómico.

Per evitare i danni ai piani di cottura, sia ad induzione sia in vetroceramica, il bordo del fondo degli strumenti di cottura è senza spigoli.

The non sharp-cornered bottom edge of each cooking tool avoids damage to induction and ceramic hobs.

Les angles intérieurs polies, évitent les dommages causes par la cuisson par induction ou vitroceramique.

Die gerundeten Ecken am Boden eines jeden Kochtopfes sowie jeder Pfanne vermeiden Beschädigungen an den Induktions und Keramik Kochfeldern.

Para evitar daños en las placas de cocina, ya sean de inducción como de vitrocerámica, la parte inferior de los utensilios de cocina son sin bordes.

Il bordo arrotondato dei coperchi raccoglie la condensa.

The rounded edge of the lids collects condensation.

Le bord arrondi du couvercle concue pour recueillir la condensation.

Die gerundeten Ecken der Deckel sammeln das Kondensat.

El borde redondeado de las tapas recoge la condensación.

# STILE

by pininfarina





Il contrasto della finitura lucida - satinata accentua la tridimensionalità dello strumento di cottura.

The contrast of the glossy-matte finishing enhances the tri-dimensionality of the cooking tool.

Le contrast de finition-satiné et brillant met en valeur la tridimensionnalité de l'ustensile de cuisson.

Der Kontrast zwischen dem matten und glänzendem Finish geben eine optische dreidimensionalität des Kochgeschirrs.

El contraste del acabado brillo-mete resalta la tridimensionalidad de la herramienta de cocina.

I manici dal disegno ergonomico agevolano la maneggevolezza degli strumenti di cottura.

The ergonomic shape handle makes handling of the cooking tools easier.

Le poignées de forme ergonomique facilite la prise en main de l'ustensile.

Die ergonomisch geformten Griffen machen die Handhabung des Kochgeschirrs einfacher.

El mango de forma ergonómica facilita el manejo de las herramientas de cocina.

Il rivestimento interno antiaderente ETERNA® garantisce le migliori performance.

The internal ETERNA® non-sticking coat guarantees the best performances.

Le revêtement interne anti adhesif ETERNA®, garantie de meilleur performance.

Die im innern augetragene ETERNA® Antihaft BEschichtung garantiert bester Ergebnisse.

La capa interna antiadherente ETERNA®, garantiza las mejores prestaciones.

**STILE**

*by pininfarina*





**ART. 2001**  
Pentola alta  
Deep pot  
Marmite  
Gemüsetopf  
Olla alta

	cm. - litre	in. - qt.
20	4,3	7 1/8"   4 1/2
22	5,0	8 1/4"   5 1/7
24	6,5	9 1/2"   6 1/3
28	14,0	11"   14 1/5



**ART. 2011**  
Casseruola fonda 1 manico  
Casserole 1 handle  
Faitout 1 manche  
Bratentopf 1 Griff  
Cacerola honda 1 mango

	cm. - litre	in. - qt.
14	1,2	5 1/2"   1 1/4
16	1,7	6 1/3"   1 1/5



**ART. 2021**  
Casseruola fonda 2 manici  
Casserole 2 handles  
Faitout 2 manches  
Bratentopf 2 Griffen  
Cacerola honda 2 mangos

	cm. - litre	in. - qt.
18	2,5	7"   2 1/3
20	3,7	7 1/8"   3 1/5
22	4,4	8 1/4"   4 1/3
24	5,6	9 1/2"   6
28	9,2	11"   9 1/7



**ART. 2031**  
Tegame 2 manici  
Frying pan 2 handles  
Sauteuse 2 manches  
Bratpfanne 2 Griffen  
Rustidera 2 mangos

	cm. - litre	in. - qt.
24	3,0	9 1/2"   3 1/6
28	4,0	11"   4 1/4
32	5,0	12 1/5"   5 1/7





### ART. 2061

Colapasta, Cuociverdura ad incasso  
Colander, Insert for vegetable steamer  
Passoire, Cuit vapeur à intégrer  
Gemüseseiher, Aufsatztopf für Gemüse  
Escurridora, Cuece verdura encajable

cm. - litre      in. - qt.  
22 |            8 1/3" |



### ART. 2072

Inserto per cuocipasta  
Paste pot insert  
Elément pour cuit pâtes  
Innenteil für Spaghettitopf  
Colador olla para pastas

cm. - litre      in. - qt.  
22 |            8 1/3" |



### ART. 2051

Coperchio  
Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

cm. - litre      in. - qt.  
14 |            5 1/2" |  
16 |            6 1/3" |  
18 |            7" |  
20 |            7 1/8" |  
22 |            8 1/3" |  
24 |            9 1/2" |  
28 |            11" |  
32 |            12 1/5" |



### ART. 2081

Bollilatte  
Milk boiler  
Bouilloire à lait  
Milchkocher  
Pote leche

cm. - litre      in. - qt.  
12 | 1,4      4 1/4" | 1





### ART. 2078

Wok saltapasta

Wok

Wok sauteuse

Italienische Wok-Pfanne

Wok salteapasta



cm. - litre	in. - qt.
28   4,0	11"   4 1/4

### ART. 2079

Padella antiaderente

Non stick Frying pan

Poêle à frire antiadhésive

Beschichtete Bratpfanne

Sartén antiadherente



cm. - litre	in. - qt.
20	7 1/8"
24	9 1/2"
28	11"
32	12 1/5"



Le nostre padelle ed il wok sono rivestiti  
internamente con questo materiale.

All our frying pans 1 handle and the wok are internally  
coated with this material.

Qui tutte le informazioni necessarie.  
Here all the informations.

**Il materiale antiaderente più resistente mai testato.**

It gives longer nonstick life than anything we have ever tested.

Le plus durable matériau non-adhérent jamais testé.

Die beständigsten Antihaftmaterial je getestet.

El material antiadherente más duradero jamás probado.

**Resistente al Dry-Egg Test, 10 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.**

Has 10 times the Dry-Egg release of the nearest competitive coating.

Résistant au Dry-Egg Test 10 fois plus que l'autres matériaux non-adhérents.

Das Material, das dem Dry-Egg Test widersteht,

10mal mehr als jede andere Antihaftmaterial.

Resistente al Dry-Egg Test 10 veces más que cualquier otro material antiadherente.

**Resistente all'Accelerated Cooking Test, 3 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.**

Lasts 3 times longer in the Accelerated Cooking Test.

Résistant au Accelerated Cooking Test 3 fois plus que l'autres matériaux non-adhérents.

Das Material, das dem Accelerated Cooking Test widersteht, 3mal mehr als jede andere Antihaftmaterial.

Resistente al Accelerated Cooking Test, 3 veces más de cualquier otro material antiadherente.

**Superficie più brillante, attira l'attenzione nei punti vendita.**

Has extremely high gloss to attract the consumer's eye at Point-of-Sale.

Surface plus vive: attire l'attention dans les points vente.

Oberfläche heller, es zieht die Aufmerksamkeit im Punkt-Verkauf an.

Superficie más brillante, llama la atención en las puntos de venta.

**Idrorepellente, facile da pulire.**

Strongly repels water and grease for the easiest cleaning ever.

Résistant à l'eau, facile à nettoyer.

Wasserdicht, einfach zu reinigen.

Resistente al agua, fácil de limpiar.

**Resiste all'utilizzo degli utensili metallici.**

Safe for use with metal utensils.

Il résiste à la jouissance des outils métalliques.

Kratzfest.

Resiste al empleo de los utensilios metálicos.

**Idoneo al lavaggio in lavastoviglie.**

Dishwasher-safe.

Apte au lavage en lave-vaisselle.

Spülmaschinenfest.

Apto para el lavavajillas.

ART. 472000

Poster  
Poster  
Affiche  
Poster  
Póster

cm. - litre	in. - qt.
H 42 29,7	H 16 $\frac{1}{2}$ " 11 $\frac{1}{3}$ "



Scatole  
Boxes  
Boites  
Boxen  
Cajas



**ART. 472001**

Espositore da tavolo in acciaio  
18/10 Stainless steel table display stand  
Expositeur de table en acier inoxydable  
18/10 Rostfreier Stahl Tisch Display  
Exhibidor de mesa en acero inoxidable

cm.	in.
H 16 14 x 7	H 6 3/4" 5 1/2" x 2 3/4"



**ART. 472002**  
Xbanner

cm.	in.
H 150 55	H 59" 21 2/3"





25065 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176  
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - [WWW.MEPRA.COM](http://WWW.MEPRA.COM)