

MEPRA
S.p.A.

RESTAURANT
HOTEL

IL NOSTRO LAVORO

Dal 1947 il nostro lavoro è quello di produrre posate e altri articoli in acciaio per la ristorazione, usando solamente i migliori materiali e prestando la massima cura alle finiture.

Combinando l'esperienza maturata nel settore delle forniture alberghiere con il gusto per il design, rivolto alle più raffinate boutique di lista nozze e articoli per la casa, abbiamo sviluppato, accanto ai prodotti tradizionali, una serie di prodotti innovativi e di avanguardia, che seguono le nuove tendenze della moda e della ristorazione.

Il presidio diretto della produzione, nel nostro stabilimento di Lumezzane, ci consente, inoltre, di soddisfare le esigenze dei nostri clienti che richiedono particolari personalizzazioni (finiture, design, marchi)

I nostri collaboratori ed il nostro reparto ricerca e sviluppo sono a vostra disposizione per qualsiasi richiesta.



OUR JOB

Since 1947, our mission has been to design and manufacture flatware and holloware using only the finest materials and finishing techniques. With over sixty years of professional foodservice industry experience coupled with modern utilitarian design we offer a complete range of innovative and contemporary products that are instep with the latest trends.

Our products are designed and made in Italy in our own factory. We have complete control over the design and manufacturing process and therefore can offer our customers unparalleled service and the utmost quality assurance. Furthermore, through our in-house Research and Development team we offer our customers personalized fabrication including product design, special finishing, logos, etc. to meet our customers' unique requirements. Please contact us for further details.

NOTRE TRAVAIL

Depuis 1947 notre travail est de produire des couverts et autres articles en acier pour les restaurants, en employant seulement les meilleurs matériaux et en prêtant le plus grand soin aux finitions.

En combinant l'expérience mûrie dans le secteur des fournitures hôtelières et le goût pour le design engagé à des boutiques de liste des noces et articles pour la maison, nous avons développé auprès des produits traditionnels une série de produits innovants vous et d'avant-garde qui suivent les nouvelles tendances de la mode et des Hôtels/restaurant.

La ligne directe de la production de notre établissement de Lumezzane, permet en outre de satisfaire les exigences de nos clients qui demandent des détails personnalisés (finitions, design, marque)

Nos collaborateurs et notre studio recherche et développement, sont à votre disposition pour toute demande.



UNSERE BERUFUNG

Seit 1947 produzieren wir Bestecke & Servierteile, die mittels sorgfältigster Fertigungstechnik und unter Verwendung bester Materialien hergestellt werden. Durch unseren hohen Anspruch an Geschmack und Design, kombiniert mit 60-jähriger Produktionserfahrung, sind wir kompetenter Lieferant bester Design-Shops und Spezialgeschäfte rund um den Erdball. Die logische Folge unserer Philosophie und Qualifikation ist jenes umfangreiche Sortiment innovativer und zeitgenössischer Produkte, die die neusten Trends im Hotel- und Restaurantbusiness wiedergeben. Als typisches Merkmal italienischer Hersteller produzieren wir nicht nur in bestem Design und Qualität, sondern erfüllen in maximaler Flexibilität individuelle Kundenwünsche, wie z. B. individuelle Finishing, Logos und Designvarianten). Diesbezüglich kontaktieren Sie einfach unsere jeweiligen Vertriebspartner oder unsere zentrale Entwicklungsabteilung und beschreiben Ihre Vorstellungen, Wünsche und Fragen.



NUESTRO TRABAJO

Desde el 1947 nuestro trabajo es producir cubiertos y otros artículos de acero para la ristoración, empleando solamente los mejores materiales y prestando el cuidado más grande a los acabados.

Combinando la experiencia madurada en el sector de los abastecimientos hoteleros y el gusto para el diseño de las tiendas de lista de bodas y los artículos para la casa, hemos desarrollado con los productos tradicionales una serie de productos innovadores y de vanguardia que siguen las nuevas tendencias de la moda y de los Hoteles / restaurante.

La línea directa de la producción de nuestro establecimiento de Lumezzane, permite satisfacer las exigencias de nuestros clientes que piden detalles personalizaciones (acabados, diseño, marca)

Nuestros colaboradores y nuestro estudio técnico, están a su disposición para todas peticiones.



DESIGN



PRODUZIONE



TRADIZIONE



I Tutti i materiali rispondono alla normativa riguardante il contatto con gli alimenti
I Acciaio inossidabile 18/10 di altissima qualità
I Polycarbonato infrangibile
I Polipropilene e policarbonato adatti al microonde
I Tutti i prodotti sono garantiti per il lavaggio in lavastoviglie

I All materials used are in accordance with laws governing food and beverages
I Only the highest quality 18/10 gauge stainless steel is used
I Top grade polycarbonate used for ultra clear quality and indestructible performance
I Polypropylene and polycarbonate is microwave safe
I All items are dishwasher safe

I Tous les matériels répondent à la normative concernant le contact avec les aliments
I Acier inoxydable 18/10 de haute qualité
I Polycarbonate incassable
I Polipropilene et policarbonato aptes aux micro-ondes
I Tous les produits sont garantis pour le lavage en lave-vaisselle

I Alle verwendeten Materialien entsprechen den gesetzlichen Anforderungen bezüglich der Sicherheit des Kontakts mit Lebensmitteln
I 18/10 Chromnickelstahl höchster Qualität
I Unzerbrechliches Polycarbonat
I Polycarbonat und Polypropylen sind mikrowellenfest
I Alle Produkte sind spülmaschinenfest

I Todos los materiales responden a la normativa con respecto al contacto con los alimentos.
I Acero inoxidable 18/10 de alta calidad
I Polycarbonato irrompible
I Polipropileno y policarbonato apto para microondas
I Todos los productos están garantizados para el lavado en lava-vajillas



I Tutti gli articoli, incluso il vasellame, possono essere personalizzati con logo a richiesta, mediante incisione laser o punzonatura, senza quantità minima

I All items can be personalized (company name, logo, etc.) using laser engraving or stamping technology. No minimum quantity is required.

I Tous les articles, inclus la vaisselle, ils peuvent être personnalisés avec du logo à la demande, par gravure laser ou poinçonnage, sans quantité moindre

I Alle Produkte, einschließlich die für den Hausgebrauch, können nach Wunsch mit einer Lasergravur oder anderen Beschriftung mit eigenem Logo versehen werden; eine Mindestmenge dafür ist nicht vorgeschrieben.

I Todos los artículos, incluso las bandejas, pueden ser personalizadas con logo sobre demanda, mediante grabado al láser o a estampación, sin cantidad mínima.

ICE

I Tutti gli articoli, incluso il vasellame, possono essere prodotti anche con superficie satinata.
 I All items can be manufactured with matt finish surface.
 I Tous les articles, inclus la vaisselle, ils peuvent être produit avec surface satinée.

ORO - ORO ICE - ORO NERO -

Il rivestimento è realizzato in P.V.D. (Physical Vapor Deposition). Questa tecnologia ha origini nel campo spaziale per aumentare la resistenza dei pannelli esterni delle navicelle spaziali e nella gioielleria. Grazie alla collaborazione con primarie università italiane, siamo la prima azienda ad applicare queste finiture di diverse tonalità di colore. Le caratteristiche delle finiture sono idonee all'utilizzo nel settore alberghiero, nel campo della ristorazione.

The surface treatment is a P.V.D. process (Physical Vapour Deposition) This technology was developed for the aeronautic industry and is used to shield NASA's Space Shuttle panels against corrosion and to protect fine jewelry. In co-operation with renowned Italian Universities we were the first to apply

I Alle Produkte, einschließlich die für den Hausgebrauch, können nach Wunsch mit mattem Finish hergestellt werden.
 I Todos los artículos, incluso las bandejas, pueden ser producidos con superficie satinada.

BRONZO - CHAMPAGNE - ARCOBALENO

these treatments in order to achieve original color tonalities. The characteristics of these treatments are hard wearing and hospitality grade - ideal for distinctive hotels, restaurants and catering services.

Le revêtement est réalisé en P.V.D. (Physical Vapor Deposition). Cette technologie a origines dans le champ spatial pour augmenter la résistance des panneaux extérieurs des nacelles spatiales et dans la bijouterie. La collaboration avec universités italiennes primaires nous sommes la première usine à appliquer ces finitions de différentes tonalités de couleur. Les caractéristiques des finitions sont aptes à la jouissance dans le secteur hôtelier, dans le camp de la restauration.



Die Oberflächenbehandlung des Bestecks ist ein P.V.D. Prozess (Physikalisch Dampf-Absetzungsverfahren).

Diese Technologie ist für die Raumfahrtindustrie entwickelt worden und wird dazu benötigt, die stark beanspruchten Flügel von Weltraumfahrzeugen widerstandsfähiger zu machen, aber auch für hochwertigen Schmuck und wertvolle Armbanduhren.

In Kooperation mit Forschungsabteilungen italienischer Hochschulen und Universitäten haben wir innovative Verfahren entwickelt, die es ermöglichen, nie dagewesene Farbtöne für Bestecke und Edelstahlaccessoires zu erreichen. Die widerstandsfähigen und hygienischen Eigenschaften bleiben.

El revestimiento esta realizado con P.V.D. (Physical Vapor Deposition) Esta tecnología original del campo espacial, se utiliza para aumentar la resistencia de los paneles exteriores de las naves espaciales y en joyería. Gracias a la colaboración de la principal universidad italiana, somos la primera empresa en aplicar esta terminación en diversas tonalidades de color. La características de estas terminaciones, son idóneas para su utilización en el sector hostelería, y de la restauración.

SILVER-PLATED

Argentatura tramite processo galvanico con tecnologia d'avanguardia
Produzione soggetta a severi controlli qualitativi di:
quantità di argento depositato
perfetta aderenza del deposito sulla superficie
Spessore maggiorato nei punti di maggiore usura
Superiore resistenza alla graffiatura
Usare sempre prodotti specifici per la pulizia dell'argento



Silver Plating is produced by the most technologically advanced galvanic process.
The production of silver plated items is controlled with special attention to the quantity of silver and the quality of adhesion.
Thickness of silver is higher in those areas of higher wear.
Highly scratch resistant.
Silver cleaning products are recommended for maintaining the investment.

Argentage par procès galvanique avec technologie d'avant-garde
Production sujette aux contrôles qualitatifs sévères de:
quantité d'argent déposé
adhérence parfaite du dépôt sur la surface
Épaisseur augmentée dans les points de grande usure
Résistance supérieure à la griffure
On recommande de nettoyer les objets seulement avec des produits spécifiques pour l'argent.

Die Versilberung führen wir mittels eines galvanischen Prozesses durch, der dem allermeisten Stand der Technik entspricht.

Die Produktion versilberter Teile wird u.a. wie folgt kontrolliert:
Genauste Messung der Menge des verwendeten Silbers
Ausgezeichnete Adhäsion der Versilberung auf den jeweiligen
Oberflächen der Teile
Die Stärke der Silberbeschichtung wird bei den Teilen an den Stellen (z.B.
Auflageflächen, Zinken) erhöht, wo die Abnutzung am größten ist.
Höhere Widerstandsfähigkeit gegen Abnutzungsverschleiss
Zur Reinigung empfehlen wir besonderen Silber Reinigungsmitteln zu
verwenden.

Plateado con proceso galvanico y con tecnología de vanguardia
Producción sujeta a un severo control de calidad:



Cantidad de plata depositada
perfecta adherencia del deposito sobre la superficie
Espesor mejorado en los puntos de mayor uso
Superior resistencia al rallado
Se recomienda limpiar solo con productos específicos para la plata.

Posate



FLATWARE COUVERTS BESTECKE CUBIERTOS

- Gamma completa per ogni modello
- Spessore elevato
- Rebbi delle forchette lavorati internamente
- Seghettatura lame passante per un taglio perfetto

- Each collection consists of an extensive range of pieces.
- Thick stainless steel.
- Fork tines are polished on all sides for a lifetime of performance.
- Knife blades have a micro-serration for an effortless cut.

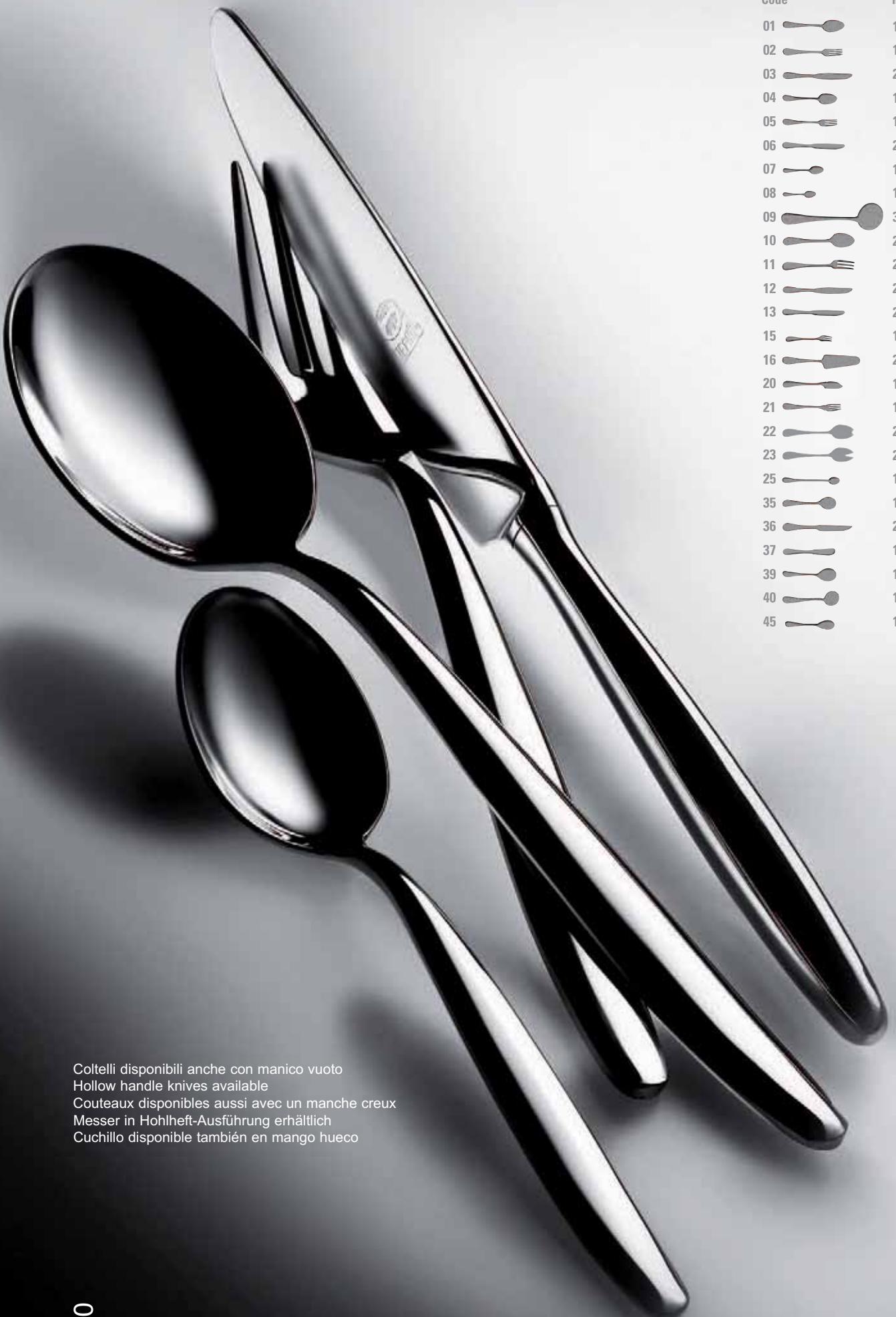
- Chaque modèle est complet de toute le pièces nécessaire
- Épaisseur massifs
- Fourchons des fourchettes intérieurement travaillés
- Les couteaux possèdent la dentelure fin ouvragée pour une coupe facile

- Jedes Modell verfügt über eine komplette Bandbreite an Zusatzteilen
- Hohe Materialstärke
- Exakte, maschinell gefertigte Gabelzinken
- Genauste Ausbildung der Messerschneiden für einen perkekten Schnit

- Cada modelo esta completo de todo lo necesario
- Espesor macizo
- Tenedores con púas pulidas internamente.
- Cuchillos con hoja sierra; corte perfecto

MEPRA
S.p.A.

Code	mm.	inch.
01	199	7 $\frac{1}{8}$
02	199	7 $\frac{1}{8}$
03	228	9
04	176	6 $\frac{7}{8}$
05	176	6 $\frac{7}{8}$
06	203	8
07	135	5 $\frac{3}{8}$
08	108	4 $\frac{1}{8}$
09	330	13
10	235	9 $\frac{1}{4}$
11	235	9 $\frac{1}{4}$
12	228	9
13	203	8
15	150	5 $\frac{7}{8}$
16	251	9 $\frac{1}{8}$
20	195	7 $\frac{1}{8}$
21	195	7 $\frac{5}{8}$
22	235	9 $\frac{1}{4}$
23	235	9 $\frac{1}{4}$
25	185	7 $\frac{1}{4}$
35	175	6 $\frac{7}{8}$
36	228	9
37	170	6 $\frac{3}{4}$
39	175	6 $\frac{7}{8}$
40	185	7 $\frac{1}{4}$
45	183	7 $\frac{1}{8}$



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
 Hollow handle knives available
 Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
 Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
 Cuchillo disponible también en mango hueco

mm 4,0

ACQUA

Code		mm.	inch.
01	spoon	201	7 $\frac{1}{8}$
02	fork	201	7 $\frac{1}{8}$
03	knife	227	9
04	spoon	180	7
05	fork	180	7
06	knife	202	8
07	spoon	139	5 $\frac{1}{2}$
08	spoon	110	4 $\frac{1}{3}$
09	spoon	295	11 $\frac{2}{3}$
10	spoon	243	9 $\frac{1}{2}$
11	fork	243	9 $\frac{1}{2}$
15	fork	145	5 $\frac{3}{4}$
16	knife	243	9 $\frac{1}{2}$
20	spoon	210	8 $\frac{1}{4}$
21	fork	192	7 $\frac{1}{2}$
22	spoon	243	9 $\frac{1}{2}$
23	fork	243	9 $\frac{1}{2}$
35	spoon	180	7
36	spoon	227	9
37	spoon	161	6 $\frac{1}{3}$
39	spoon	180	7
40	spoon	175	6 $\frac{7}{8}$
45	fork	203	8



Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
 All pieces in this range are forged
 Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
 Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet.
 Todas las piezas de este modelo son hechas en forja

Code	mm.	inch.
01	208	8 $\frac{1}{5}$
02	208	8 $\frac{1}{5}$
03	235	9 $\frac{1}{4}$
04	185	7 $\frac{1}{4}$
05	185	7 $\frac{1}{4}$
06	205	8
07	140	5 $\frac{1}{2}$
08	120	4 $\frac{3}{4}$
09	275	10 $\frac{4}{5}$
10	250	9 $\frac{7}{8}$
11	250	9 $\frac{7}{8}$
15	155	6
16	260	10 $\frac{1}{4}$
20	210	8 $\frac{1}{4}$
21	185	7 $\frac{1}{4}$
22	250	9 $\frac{7}{8}$
23	250	9 $\frac{7}{8}$
25	201	7 $\frac{8}{9}$
35	185	7 $\frac{1}{4}$
36	235	9 $\frac{1}{4}$
37	183	7 $\frac{3}{5}$
39	185	7 $\frac{1}{4}$
40	180	7
45	183	7 $\frac{1}{4}$



I coltelli appoggiano sulla lama
 Knives may be set blade-down
 Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
 Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die jeweiligen Messer auch hochkant, also "auf der Klinge stehend", abzustellen.
 Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja.

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
 All pieces in this range are forged
 Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
 Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet
 Todas las piezas de este modelo son hechas en forja

mm 8,0

ARTE

Code	mm.	inch.
01	210	8 1/4
02	208	8 1/5
03	235	9 1/4
04	190	7 1/2
05	188	7 2/5
06	212	8 1/3
07	138	5 2/5
08	109	4 1/3
09	289	11 1/3
10	240	9 1/2
11	238	9 2/5
15	157	6 1/6
16	259	10 1/5
20	223	8 3/4
21	208	8 1/5
22	240	9 1/2
23	240	9 1/2
25	208	8 1/5
36	233	9 1/6
37	178	7
39	192	7 1/2
40	170	6 2/3



ATENA
mm 4,0

Code	mm.	inch.
01	200	7 $\frac{1}{8}$
02	202	8
03	221	8 $\frac{3}{4}$
04	180	7
05	180	7
06	198	7 $\frac{3}{4}$
07	135	5 $\frac{1}{3}$
08	114	4 $\frac{1}{2}$
09	312	12 $\frac{1}{8}$
10	235	9 $\frac{1}{4}$
11	240	9 $\frac{1}{2}$
15	150	5 $\frac{7}{8}$
16	255	10
20	210	8 $\frac{1}{4}$
21	202	8
22	235	9 $\frac{1}{4}$
23	235	9 $\frac{1}{4}$
25	185	7 $\frac{1}{8}$
31	114	4 $\frac{1}{2}$
35	180	7
36	221	8 $\frac{3}{4}$
37	162	6 $\frac{1}{8}$
39	180	7
40	185	7 $\frac{1}{4}$



ICE

mm 4,0

AVANGUARDIA

52



Code	mm.	inch.
01	204	8
02	204	8
03	245	9 $\frac{1}{3}$
04	176	7
05	176	7
06	220	8 $\frac{2}{3}$
07	135	5 $\frac{1}{3}$
08	111	4 $\frac{2}{3}$
09	313	12 $\frac{1}{3}$
10	253	10
11	253	10
12	245	9 $\frac{2}{3}$
13	220	8 $\frac{2}{3}$
15	154	6
16	241	9 $\frac{1}{2}$
20	209	8 $\frac{1}{3}$
21	207	8 $\frac{1}{3}$
22	253	10
23	253	10
26	164	6 $\frac{1}{2}$
35	175	6 $\frac{7}{8}$
36	245	9 $\frac{2}{3}$
37	169	6 $\frac{2}{3}$
39	175	6 $\frac{7}{8}$
40	187	7 $\frac{1}{3}$
45	192	7 $\frac{1}{2}$

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



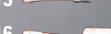
Code	mm.	inch.
01	209	8 1/5
02	209	8 1/5
03	235	9 1/4
04	180	7
05	180	7
06	204	8
07	135	5 1/3
08	114	4 1/2
09	315	12 2/5
10	250	9 7/8
11	250	9 7/8
12	235	9 1/4
13	204	8
15	155	6
16	243	9 1/2
20	210	8 1/4
21	207	8 1/5
22	250	9 7/8
23	250	9 7/8
24	140	5 1/2
25	195	7 2/3
26	155	6
35	180	7
36	224	8 4/5
37	170	6 2/3
39	180	7
40	184	7 1/4
44	165	6 1/2
45	208	8 1/6

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

mm 3,0

BOHEME

23

01		204	8
02		203	8
03		232	9 1/8
04		185	7 1/4
05		184	7 1/4
06		210	8 1/4
07		134	5 1/4
08		110	4 1/3
09		288	11 1/3
10		240	9 2/5
11		241	9 1/2
15		158	6 1/5
16		258	10
20		198	7 4/5
21		184	7 1/4
35		182	7 1/6
36		234	9 1/5
37		172	6 3/4



CARINZIA
mm 3,0

Code	mm.	inch.
01	207	8 1/4
02	207	8 1/4
03	244	9 3/8
04	179	7
05	179	7
06	219	8 3/8
07	135	5 1/3
08	114	4 1/2
09	320	12 3/8
10	250	9 5/8
11	250	9 5/8
12	244	9 3/8
13	219	8 3/8
15	157	6 1/8
16	243	9 1/2
17	242	9 1/2
18	258	10
19	250	9 5/8
20	212	8 1/3
21	206	8 1/3
22	250	9 5/8
23	250	9 5/8
35	180	7
36	225	8 5/8
37	174	6 7/8
39	179	7
40	188	7 7/8



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
 Hollow handle knives available
 Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
 Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
 Cuchillo disponible también en mango hueco

mm 3,0

CELLINI

Code	mm.	inch.
01	206	8 1/9
02	206	8 1/9
03	240	9 2/5
04	178	7
05	178	7
06	214	8 2/5
07	133	5 1/4
08	113	4 2/5
09	315	12 2/3
10	245	9 2/3
11	245	9 2/3
12	240	9 2/5
13	214	8 2/5
15	155	6
16	241	9 1/2
20	210	8 1/4
21	206	8 1/9
22	240	9 2/5
23	244	9 3/5
25	208	8 1/6
26	156	6 1/7
35	178	7
36	240	8 1/5
37	169	6 2/3
39	178	7
40	183	7 1/5
44	165	6 1/2
45	177	7



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
 Hollow handle knives available
 Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
 Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
 Cuchillo disponible también en mango hueco

Code	mm.	inch.
01	200	7 1/8
02	200	7 1/8
03	225	8 7/8
04	175	6 8/9
05	180	7
06	200	7 1/8
07	135	5 1/3
08	110	4 1/3
09	298	11 3/4
10	235	9 1/4
11	245	9 2/3
15	150	6
16	252	10
20	185	7 1/4
21	185	7 1/4
22	235	9 1/4
23	235	9 1/4
25	185	7 1/4
35	180	7
36	225	8 5/8
37	193	7 3/5
39	178	7
40	180	7
45	189	7 2/5



mm 4,0

DUE

Code	mm.	inch.
01	205	8
02	206	8 $\frac{1}{8}$
03	235	9 $\frac{1}{4}$
04	175	6 $\frac{4}{9}$
05	175	6 $\frac{4}{9}$
06	202	8
07	134	5 $\frac{1}{4}$
08	111	4 $\frac{1}{3}$
09	302	11 $\frac{8}{9}$
10	231	9
11	233	9 $\frac{1}{8}$
15	157	6 $\frac{1}{6}$
16	241	9 $\frac{1}{2}$
20	184	7 $\frac{1}{4}$
21	175	6 $\frac{4}{9}$
22	231	9
23	231	9
36	235	9 $\frac{1}{4}$
37	175	6 $\frac{4}{9}$
39	175	6 $\frac{4}{9}$
40	173	6 $\frac{4}{9}$



ELICA
mm 4,0



Code	mm.	inch.
01	203	8
02	200	7 $\frac{1}{4}$
03	220	8 $\frac{2}{3}$
04	178	7
05	185	7 $\frac{1}{4}$
06	195	7 $\frac{2}{3}$
07	135	5 $\frac{1}{3}$
08	113	4 $\frac{2}{3}$
09	310	12 $\frac{1}{3}$
10	245	9 $\frac{2}{3}$
11	241	9 $\frac{1}{2}$
15	150	5 $\frac{2}{3}$
16	255	10
20	197	7 $\frac{3}{4}$
21	185	7 $\frac{1}{3}$
22	245	9 $\frac{2}{3}$
23	245	9 $\frac{2}{3}$
25	201	8
35	178	7
36	220	8 $\frac{2}{3}$
37	195	7 $\frac{2}{3}$
39	178	7
40	180	7

mm 4,0

ENERGIA

Code		mm.	inch.
01	spoon	209	8 1/8
02	fork	209	8 1/8
03	knife	240	9 1/2
04	spoon	180	7
05	fork	180	7
06	knife	214	8 2/8
07	spoon	136	5 1/3
08	spoon	114	4 1/2
09	spoon	315	12 2/8
10	spoon	250	9 7/8
11	fork	250	9 7/8
12	knife	240	9 1/2
13	knife	214	8 2/8
15	fork	155	6
16	knife	243	9 1/8
20	knife	210	8 1/4
21	fork	207	8 1/8
22	spoon	250	9 7/8
23	spoon	250	9 7/8
35	spoon	190	7 1/2
36	spoon	227	9
37	spoon	172	6 3/4
39	spoon	180	7
40	spoon	184	7 1/4
44	spoon	165	6 1/2
45	spoon	208	8 1/8



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
 Hollow handle knives available
 Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
 Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
 Cuchillo disponible también en mango hueco



Code	mm.	inch.
01	205	8
02	200	7 $\frac{7}{8}$
12	215	8 $\frac{2}{5}$
04	193	7 $\frac{3}{5}$
05	178	7
13	192	7 $\frac{1}{2}$
07	138	5 $\frac{2}{5}$
09	293	11 $\frac{1}{2}$
10	249	9 $\frac{4}{5}$
11	249	9 $\frac{4}{5}$
15	172	6 $\frac{3}{4}$
16	252	10
20	211	8 $\frac{1}{3}$
21	204	8
40	201	7 $\frac{8}{9}$

Coltelli disponibili anche con manico pieno.
Solid handle knives available.
Couteaux disponibles aussi avec un manche plein.
Auch Monoblock- Messer erhältlich.
Cuchillo disponible también en mango lleno.



Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati con manico vuoto.
All the pieces in this range are realized with hollow handle.
Toutes les pièces de ce modèle sont réalisées avec les manches vides.
Alle Teile dieses Modells sind in Hohlheft-Ausführung verarbeitet.
Todas las piezas de este modelo son hechas a mango hueco.

Angelo Mangiarotti

mm 3,0

ERGONOMICA

1322

Code		mm.	inch.
01		210	8 1/4
02		210	8 1/4
03		234	9 1/5
04		190	7 1/2
05		187	7 1/5
06		208	8 1/5
07		142	5 3/5
08		120	4 3/5
09		300	11 4/5
10		255	10
11		250	9 5/8
15		160	6 1/3
16		280	11
20		212	8 1/3
21		186	7 1/3
22		255	10
23		255	10
25		195	7 2/5
35		188	7 2/5
36		234	9 1/5
37		198	7 4/5
39		190	7 1/2
40		191	7 1/2
45		193	7 3/5



I coltelli appoggiano sulla lama
 Knives may be set blade-down
 Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
 Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die jeweiligen Messer auch hochkant, also "auf der Klinge stehend", abzustellen.
 Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja.

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
 All pieces in this range are forged
 Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
 Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet
 Todas las piezas de este modelo son hechas en forja

Code	mm.	inch.
01	214	8 $\frac{1}{5}$
02	214	8 $\frac{1}{5}$
03	247	9 $\frac{3}{4}$
04	189	7 $\frac{2}{5}$
05	189	7 $\frac{2}{5}$
06	218	8 $\frac{3}{5}$
07	144	5 $\frac{1}{2}$
08	116	4 $\frac{1}{2}$
09	300	11 $\frac{4}{5}$
10	256	10
11	256	10
15	156	6 $\frac{1}{7}$
16	274	10 $\frac{3}{4}$
20	212	8 $\frac{1}{3}$
21	189	7 $\frac{2}{5}$
22	256	10
23	256	10
36	247	9 $\frac{3}{4}$
37	218	8 $\frac{3}{5}$
44	165	6 $\frac{1}{2}$



ADV
Astier de Villatte

mm 3,0

GINEVRA

Code	mm.	inch.
01	195	7 $\frac{1}{3}$
02	195	7 $\frac{1}{3}$
03	218	8 $\frac{3}{5}$
04	173	6 $\frac{4}{5}$
05	173	6 $\frac{4}{5}$
06	195	7 $\frac{1}{3}$
07	130	5 $\frac{1}{3}$
08	112	4 $\frac{2}{3}$
09	299	11 $\frac{3}{4}$
10	234	9 $\frac{1}{5}$
11	234	9 $\frac{1}{5}$
15	154	6
16	251	9 $\frac{8}{9}$
20	197	7 $\frac{3}{4}$
21	195	7 $\frac{2}{3}$
22	234	9 $\frac{1}{5}$
23	234	9 $\frac{1}{5}$
35	175	6 $\frac{8}{9}$
36	218	8 $\frac{3}{5}$
37	153	6
39	173	6 $\frac{4}{5}$
40	184	7 $\frac{1}{4}$



GOCCIA
mm 3,0

Code	mm.	inch.
01	202	8
02	202	8
03	231	9
04	176	6 $\frac{8}{9}$
05	176	6 $\frac{8}{9}$
06	204	8
07	138	5 $\frac{2}{5}$
08	106	4 $\frac{1}{4}$
09	330	13
10	235	9 $\frac{1}{4}$
11	235	9 $\frac{1}{4}$
15	150	5 $\frac{8}{9}$
16	251	9 $\frac{8}{9}$
20	202	8
21	202	8
22	235	9 $\frac{1}{4}$
23	235	9 $\frac{1}{4}$
25	185	7 $\frac{1}{4}$
36	210	8 $\frac{1}{4}$
37	185	7 $\frac{1}{4}$
39	182	7 $\frac{1}{6}$
40	185	7 $\frac{1}{4}$



mm 4,0

IMMAGINA

Code	mm.	inch.
01	203	8
02	203	8
03	210	8 $\frac{1}{4}$
04	177	7
05	177	7
06	190	7 $\frac{1}{2}$
07	133	5 $\frac{1}{4}$
08	113	4 $\frac{3}{8}$
09	308	12 $\frac{1}{8}$
10	237	9 $\frac{1}{3}$
11	237	9 $\frac{1}{3}$
15	157	6 $\frac{1}{6}$
16	248	9 $\frac{3}{4}$
18	241	9 $\frac{1}{2}$
20	203	8
21	203	8
22	237	9 $\frac{1}{3}$
23	237	9 $\frac{1}{3}$
24	134	5 $\frac{1}{4}$
35	177	7
37	177	7
39	177	7
40	187	7 $\frac{1}{3}$
45	177	7



Code	mm.	inch.
01	207	8 1/4
02	201	7 8/9
03	219	8 3/5
04	178	7
07	134	5 1/4
08	120	4 3/4
15	135	5 1/3
21	210	8 1/4

Arch. Katja Bremkamp

The asymmetrical and rather unfamiliar shape of this cutlery range was influenced by the way we handle certain situations relating to the table routine. I was looking at the movements of the hands when dishing food out of bowls, when serving onto a plate and how this movement alters when food is conveyed into the mouth. Each piece reflects these movements individually, referring to their purposes and their "actions", as some pieces are more asymmetrical than others. The overall asymmetrical shape of this range therefore supports the comfortable handling of cutlery and also acts as guide to the person who is using it.

La forma asimmetrica e non convenzionale di questo modello è stata influenzata dall'osservazione dei comportamenti e delle routine legate al consumo del cibo a tavola. Ho guardato i movimenti delle mani durante la disposizione del cibo sul piatto, la raccolta del boccone e l'accompagnamento alla bocca. Ogni pezzo riflette individualmente questi movimenti, riferendosi al loro scopo e alle loro azioni; questo spiega il motivo per cui alcuni pezzi sono più asimmetrici di altri. Oltre tutto, l'asimmetria di questa linea avvantaggia la maneggevolezza della posata in modo da guidare la persona che la usa.



mm 3,0

KATJA

01

Code	mm.	inch.
01	208	8 1/5
02	208	8 1/5
03	235	9 1/4
04	180	7
05	180	7
06	210	8 1/4
07	133	5 1/4
08	115	4 1/2
09	315	12 2/5
10	248	9 3/4
11	245	9 2/3
12	235	9 1/4
13	210	8 1/4
15	156	6 1/7
16	242	9 1/2
18	250	9 5/6
19	250	9 5/6
20	210	8 1/4
21	210	8 1/4
22	248	9 3/4
23	248	9 3/4
24	134	5 1/4
25	205	8
26	156	6 1/7
35	180	7
36	235	9 1/4
37	170	6 2/5
39	180	7
40	185	7 1/4
44	175	6 8/9
45	180	7



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
 Hollow handle knives available
 Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
 Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
 Cuchillo disponible también en mango hueco

LEONARDO mm 4,0

Code	mm.	inch.
01	205	8
02	205	8
03	233	9 $\frac{1}{6}$
04	179	7
05	179	7
06	200	7 $\frac{7}{8}$
07	135	5 $\frac{1}{3}$
08	113	4 $\frac{2}{3}$
09	316	12 $\frac{2}{3}$
10	239	9 $\frac{2}{3}$
11	245	9 $\frac{2}{3}$
15	160	6 $\frac{1}{3}$
16	244	9 $\frac{3}{4}$
20	205	8
21	208	8 $\frac{1}{3}$
22	239	9 $\frac{2}{3}$
23	239	9 $\frac{2}{3}$
25	201	8
26	158	6 $\frac{1}{3}$
35	155	6 $\frac{1}{3}$
36	233	9 $\frac{1}{6}$
37	163	6 $\frac{2}{3}$
39	179	7
40	182	7 $\frac{1}{6}$
45	179	7



Maurizio Duranti

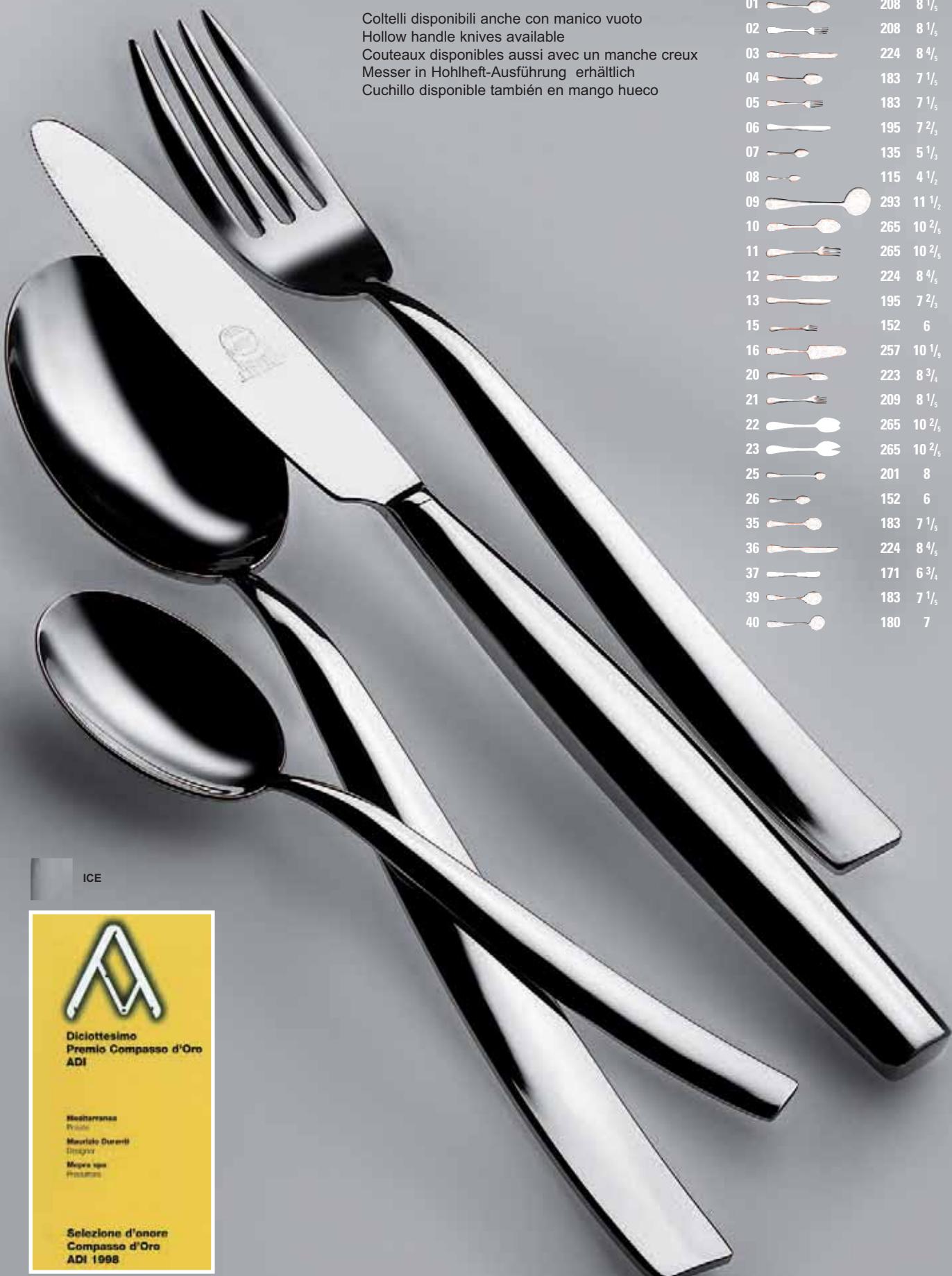
mm 3,5

LEVANTINA

30

Code	mm.	inch.
01	200	7 7/8
02	203	8
03	235	9 1/4
04	178	7
05	180	7
06	205	8
07	135	5 1/3
08	115	4 1/2
09	305	12
10	245	9 2/3
11	245	9 2/3
15	150	6
16	246	9 2/3
20	200	7 7/8
21	187	7 1/3
22	245	9 2/3
23	245	9 2/3
25	185	7 1/3
35	178	7
36	235	9 1/4
37	178	7
39	178	7
40	190	7 1/2





Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

Code	mm	inch.
01	208	8 1/5
02	208	8 1/5
03	224	8 4/5
04	183	7 1/5
05	183	7 1/5
06	195	7 2/5
07	135	5 1/5
08	115	4 1/2
09	293	11 1/5
10	265	10 2/5
11	265	10 2/5
12	224	8 4/5
13	195	7 2/5
15	152	6
16	257	10 1/5
20	223	8 3/5
21	209	8 1/5
22	265	10 2/5
23	265	10 2/5
25	201	8
26	152	6
35	183	7 1/5
36	224	8 4/5
37	171	6 3/5
39	183	7 1/5
40	180	7

Maurizio Duranti



01		209	8 1/3
02		209	8 1/3
03		235	9 1/4
04		180	7
05		180	7
06		204	8
07		136	5 1/3
08		114	4 1/2
09		315	12 2/3
10		250	9 5/6
11		250	9 5/6
12		235	9 1/4
13		204	8
15		155	6 1/3
16		243	9 1/2
17		236	9 1/3
18		253	10
19		251	9 8/9
20		210	8 1/4
21		207	8 1/4
22		250	9 5/6
23		250	9 5/6
24		140	5 1/2
25		195	7 2/3
26		155	6 1/3
35		190	7 1/2
36		224	8 4/5
37		170	6 2/3
39		180	7
40		184	7 1/4
44		165	6 1/2
45		208	8 1/6

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

Code	mm.	inch.
01	201	8
02	201	8
03	219	8 $\frac{1}{3}$
04	180	7
05	180	7
06	195	7 $\frac{1}{2}$
07	140	5 $\frac{1}{2}$
08	113	4 $\frac{1}{3}$
09	320	12 $\frac{1}{3}$
10	245	9 $\frac{1}{3}$
11	245	9 $\frac{1}{3}$
15	153	6
16	256	10
20	213	8 $\frac{1}{3}$
21	206	8 $\frac{1}{3}$
22	245	9 $\frac{1}{3}$
23	245	9 $\frac{1}{3}$
25	201	8
35	180	7
36	219	8 $\frac{1}{3}$
37	195	7 $\frac{1}{2}$
39	180	7
40	190	7 $\frac{1}{2}$



Giulio Iacchetti

mm 3,0

MORGANA



Code	mm.	inch.
01	200	7 7/8
02	204	8
03	230	9
04	180	7
05	180	7
06	204	8
07	135	5 1/3
08	113	4 2/5
09	310	12 1/5
10	240	9 1/2
11	245	9 2/5
15	150	5 8/9
16	252	10
20	222	8 3/4
21	203	8
22	240	9 1/2
23	240	9 1/2
25	201	8
35	180	7
36	230	9
37	204	8
39	180	7
40	180	7

I coltelli appoggiano sulla lama
 Knives may be set blade-down
 Les couteaux peuvent être posés debout sur
 leurs lames
 Durch das aussergewöhnliche Design, ist es
 möglich, die jeweiligen Messer auch hochkant,
 also "auf der Klinge stehend", abzustellen.
 Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

MOVIDA
mm 4,0



Code	mm.	inch.
01	201	7 $\frac{8}{9}$
02	201	7 $\frac{8}{9}$
03	232	9 $\frac{1}{6}$
04	170	6 $\frac{2}{3}$
05	175	6 $\frac{8}{9}$
06	199	7 $\frac{4}{5}$
07	133	5 $\frac{1}{4}$
08	110	4 $\frac{1}{3}$
09	314	12 $\frac{1}{3}$
10	250	9 $\frac{5}{6}$
11	255	10
12	232	9 $\frac{1}{6}$
13	199	7 $\frac{4}{5}$
15	152	6
16	245	9 $\frac{2}{3}$
20	170	6 $\frac{2}{3}$
21	173	6 $\frac{4}{5}$
22	250	9 $\frac{5}{6}$
23	250	9 $\frac{5}{6}$
25	195	7 $\frac{2}{3}$
26	155	6 $\frac{1}{3}$
35	175	6 $\frac{8}{9}$
36	224	8 $\frac{4}{5}$
37	171	6 $\frac{3}{4}$
39	170	6 $\frac{2}{3}$
40	190	7 $\frac{1}{2}$
45	182	7 $\frac{1}{6}$

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

mm 4,0

NATURA



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

Code	mm.	inch.
01	205	8
02	205	8
03	230	9
04	175	6 $\frac{1}{5}$
05	175	6 $\frac{1}{5}$
06	203	8
07	133	5 $\frac{1}{4}$
08	112	4 $\frac{1}{5}$
09	310	12 $\frac{1}{5}$
10	254	10
11	255	10
12	230	9
13	203	8
15	152	6
16	243	9 $\frac{3}{5}$
17	239	9 $\frac{3}{5}$
18	254	10
19	252	10
20	206	8 $\frac{1}{5}$
21	206	8 $\frac{1}{5}$
22	254	10
23	254	10
24	135	5 $\frac{1}{3}$
25	195	7 $\frac{1}{3}$
26	160	6 $\frac{1}{3}$
27	160	6 $\frac{1}{3}$
28	180	7
35	175	6 $\frac{1}{5}$
36	233	9 $\frac{1}{5}$
37	171	6 $\frac{1}{4}$
39	175	6 $\frac{1}{5}$
40	188	7 $\frac{1}{5}$
44	165	6 $\frac{1}{2}$
45	175	6 $\frac{1}{5}$

mm 2,5

NORMA

10



Code	mm.	inch.
01	209	8 1/5
02	209	8 1/5
03	235	9 1/4
04	180	7
05	180	7
06	204	8
07	136	5 1/3
08	114	4 1/2
09	315	12 2/5
10	250	9 7/8
11	250	9 7/8
12	235	9 1/4
13	204	8
15	155	6
16	243	9 1/2
20	210	8 1/4
21	207	8 1/5
22	250	9 7/8
23	250	9 7/8
25	195	7 2/3
26	155	6 1/5
35	190	7 1/2
36	235	9 1/4
37	170	6 2/5
39	180	7
40	184	7 1/4
44	165	6 1/2
45	180	7

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

RAFFAELLO mm 4,0

Code	mm.	inch.
01	205	8
02	205	8
03	236	9 $\frac{1}{3}$
04	180	7
05	180	7
06	200	7 $\frac{7}{8}$
07	135	5 $\frac{1}{3}$
08	115	4 $\frac{1}{2}$
09	320	12 $\frac{3}{5}$
10	250	9 $\frac{7}{8}$
11	250	9 $\frac{7}{8}$
12	236	9 $\frac{1}{3}$
13	200	7 $\frac{7}{8}$
15	155	6 $\frac{1}{4}$
16	242	9 $\frac{1}{2}$
17	236	9 $\frac{1}{3}$
20	180	7
21	180	7
22	250	9 $\frac{7}{8}$
23	250	9 $\frac{7}{8}$
25	195	7 $\frac{1}{2}$
26	155	6 $\frac{1}{4}$
35	180	7
36	224	8 $\frac{4}{5}$
37	170	6 $\frac{2}{3}$
39	180	7
40	185	7 $\frac{1}{4}$
44	165	6 $\frac{1}{4}$
45	208	8 $\frac{1}{5}$



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



Code	mm.	inch.
01	204	8
02	204	8
03	239	9 2/5
04	175	6 8/9
05	175	6 8/9
06	203	8
07	133	5 1/4
08	109	4 1/3
09	313	12 1/3
10	232	9 1/8
11	232	9 1/8
12	239	9 2/5
13	203	8
15	156	6 1/7
16	244	9 3/5
17	241	9 1/2
18	242	9 1/2
19	240	9 2/5
20	206	8 1/9
21	203	8
22	232	9 1/8
23	232	9 1/8
24	134	5 1/4
26	159	6 1/4
35	190	7 1/2
36	239	9 2/5
37	180	7
39	175	6 8/9
40	188	7 2/5
45	208	8 1/5

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

mm 3,0

SOLE



Code	mm.	inch.
01	208	8 1/5
02	208	8 1/5
03	234	9 1/5
04	185	7 1/4
05	183	7 1/5
06	208	8 1/5
07	138	5 2/5
08	109	4 1/3
09	317	12 1/2
10	240	9 1/2
11	245	9 2/3
15	157	6 1/5
16	240	9 1/2
20	182	7 1/6
21	175	6 8/9
22	240	9 1/2
23	240	9 1/2
40	175	6 8/9

SPARTA
mm 4,0

Code	mm.	inch.
01	204	8
02	201	7 $\frac{7}{8}$
03	231	9
04	184	7 $\frac{1}{4}$
05	182	7 $\frac{1}{6}$
06	209	8 $\frac{1}{5}$
07	135	5 $\frac{1}{3}$
08	110	4 $\frac{1}{3}$
09	280	11
10	231	9
11	234	9 $\frac{1}{5}$
15	153	6
16	260	10 $\frac{1}{4}$
20	197	7 $\frac{3}{4}$
21	201	7 $\frac{8}{9}$
35	178	7
36	230	9
37	172	6 $\frac{3}{4}$



mm 3,0

STOCCOLMA

Giulio Iacchetti

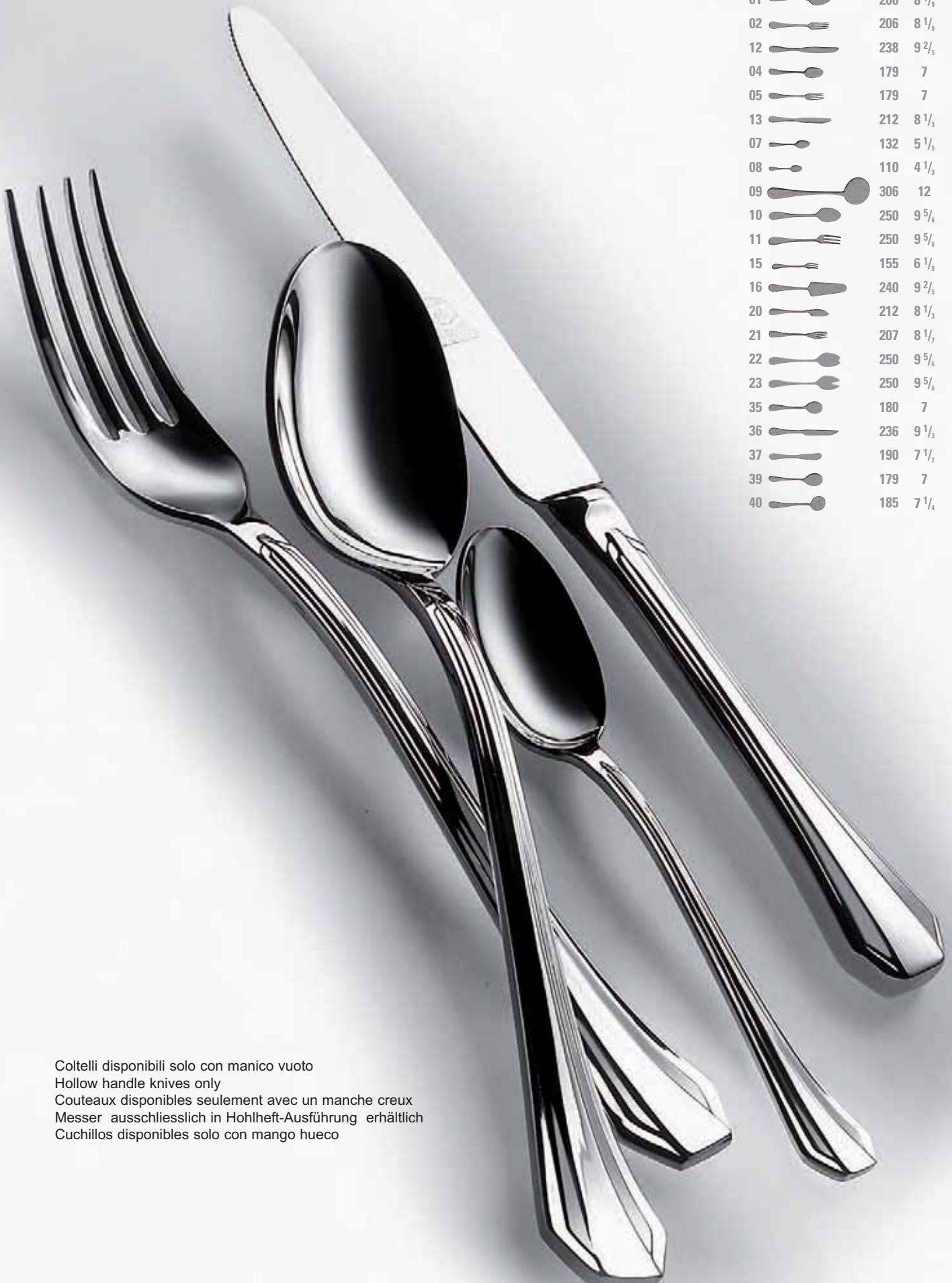


Code	mm.	inch.
01	200	7 7/8
02	200	7 7/8
03	211	8 1/3
04	177	7
05	177	7
06	189	7 2/5
07	135	5 1/3
08	112	4 2/5
09	295	11 3/5
10	240	9 1/2
11	240	9 1/2
13	189	7 2/5
15	150	5 8/9
16	256	10
20	215	8 2/5
21	199	7 4/5
22	240	9 1/2
23	240	9 1/2
25	201	8
37	189	7 2/5
39	177	7
40	183	7 1/5

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

SVEVA
mm 3,0

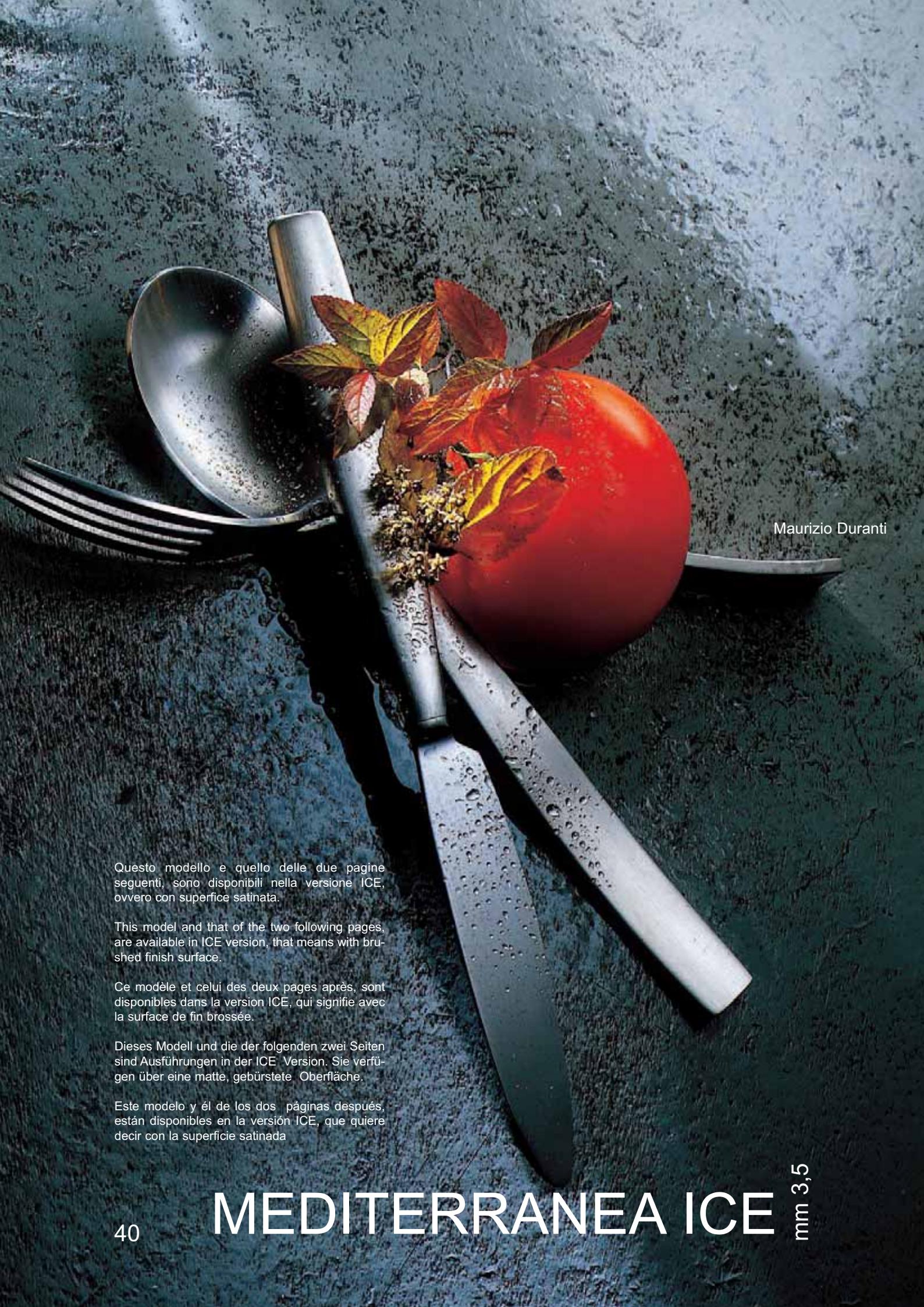
Code	mm.	inch.
01	206	8 1/3
02	206	8 1/3
12	238	9 2/5
04	179	7
05	179	7
13	212	8 1/3
07	132	5 1/5
08	110	4 1/3
09	306	12
10	250	9 5/6
11	250	9 5/6
15	155	6 1/3
16	240	9 2/5
20	212	8 1/3
21	207	8 1/3
22	250	9 5/6
23	250	9 5/6
35	180	7
36	236	9 1/3
37	190	7 1/2
39	179	7
40	185	7 1/4



Coltelli disponibili solo con manico vuoto
 Hollow handle knives only
 Couteaux disponibles seulement avec un manche creux
 Messer ausschliesslich in Hohlheft-Ausführung erhältlich
 Cuchillos disponibles solo con mango hueco

mm 3,5

VITTORIA



Maurizio Duranti

Questo modello e quello delle due pagine seguenti, sono disponibili nella versione ICE, ovvero con superficie satinata.

This model and that of the two following pages, are available in ICE version, that means with brushed finish surface.

Ce modèle et celui des deux pages après, sont disponibles dans la version ICE, qui signifie avec la surface de fin brossée.

Dieses Modell und die der folgenden zwei Seiten sind Ausführungen in der ICE Version. Sie verfügen über eine matte, gebürstete Oberfläche.

Este modelo y el de los dos páginas después, están disponibles en la versión ICE, que quiere decir con la superficie satinada



45 DUE ICE



41 ITALIA ICE



39 LEVANTINA ICE



47 LINEA ICE



57 GINEVRA ICE



42 NATURA ICE



40 MEDITERRANEA ICE



53 AVANGUARDIA ICE



Tutti i modelli delle pagine precedenti in versione acciaio inossidabile 18/10 lucido ed Ice, così come i modelli delle pagine seguenti in versione Titano, sono completi di tutto ciò che serve in un ambiente a 5 stelle.

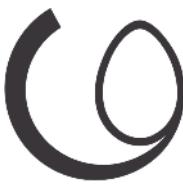
All of the flatware lines shown in the preceding pages in polished and brushed 18/10 gauge stainless steel, as well as those shown in the following pages in Titanium finishes, carry an extensive range of pieces, making them perfect for use in a 5-star setting.

Tous les modèles de la page précédente sont dans la version acier inoxydable brillant et ICE, comme les modèles des pages suivantes en Titane. Les séries sont complètes de toute l'ambiance d'un 5 étoiles.

Alle Besteckmodelle der vorhergehenden Seiten in poliertem und mattiertem 18/10 Edelstahl verfügen, ebenso wie alle Modelle der nachfolgenden Seiten, die eine titanisierte Oberfläche aufweisen, über eine grosse Bandbreite von Einzel- bzw. Spezialteilen, ideal für die Verwendung in einem 5-Sterne Ambiente.

Todos los modelos de las páginas anteriores en versión acero inoxidable 18/10, así como los modelos de las páginas siguientes en versión Titano, tienen la gama completa de todo necesario en un ambiente de 5 estrellas.

DESIGN PL~~U~~S 2008



DESIGNPREIS
2009

NOMINEE

La speciale finitura non è ottenuta con metodi tradizionali come verniciatura o bagno galvanico, ma con un processo di impiantazione molecolare a base di titanio, frutto della ricerca aerospaziale.

Il prodotto è garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, non si ossida e resiste alla corrosione.

Unlike products that are coated or made with a galvanic process, our's is obtained using a titanium based molecular embedding process originally developed through aerospace research.

The product is dishwasher-safe, will not stain or oxidize and is highly resistant to corrosion.

Le produit n'est pas enduit ou fait avec un processus galvanique, Il est obtenu avec un processus à base de titane de d'implantation Moléculaire qui est le résultat de la recherche aérospatiale.

Le produit passe au lave-vaisselle, ne rouille pas ou ne s'oxyde pas et ne marque pas.

Die hier und vorher abgebildeten Bestecke, die mit einer Oberfläche aus Titan versehen sind, haben exakt die Farbe von Gold(ORO ICE), tiefem Schwarz (ORO NERO) und Bronze (BRONZO), was der Gestaltung von Tischen und Wohnräumen völlig neue Akzente verleiht. Das angewendete Veredelungsverfahren (P.V.D.) kommt aus der Raumfahrttechnik und war bisher bei der Gestaltung von Tabletop-Artikeln noch nie nicht angewendet worden bzw. völlig unbekannt.

Diese Produkte haben Dank des Titans eine 4 mal so harte Oberfläche wie Edelstahl, sehen nicht nur schön aus, sondern

sind absolut robust und für den täglichen Gebrauch bestens geeignet.

Anfang des Jahres 2008 bekamen die Besteckmodell den begehrten Designpreis "Design Plus 2008" verliehen

El acabado especial no se obtiene de métodos tradicionales como barnizados o baño galvánico, se obtiene mediante un proceso de implantación molecular a base de titanio, fruto de la búsqueda aeroespacial.

El producto esta garantizado para el lavado en lava-vajillas, no se mancha, no se oxida y es resistente a la corrosión.



88 DUE ORO



89 LINEA ORO

pag. 230

pag. 230







92 DUE CHAMPAGNE



86 DUE ORO NERO

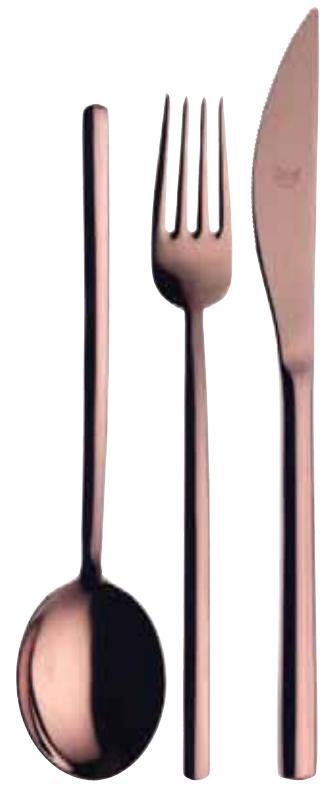


93 LINEA CHAMPAGNE



87 LINEA ORO NERO





90 DUE BRONZO



80 DUE ICE ORO



91 LINEA BRONZO



81 LINEA ICE ORO

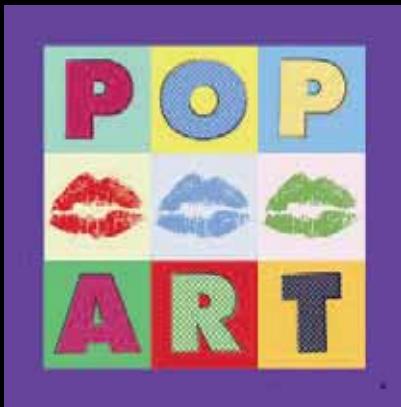




94 DUE ARCOBALENO



99 LINEA ARCOBALENO





01

Cucchiaio Tavola
Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara de mesa

Cucchiaio per
minestre e primi
piatti
Spoon for soups
and first courses



04

Cucchiaio Frutta
Dessert spoon
Cuillère à dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre

Cucchiaio per des-
sert a base di
crema e salse.
Molto utile anche
per la prima col-
azione
Spoon for cream
or sweet sauce
desserts, very hel-
pful for breakfast
to.



07

Cucchiaino Caffè
Tea spoon
Cuillère à café
Kaffeelöffel
Cuchara café

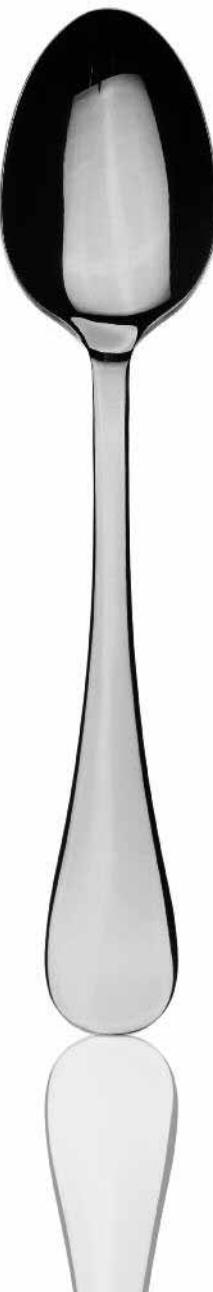
In realtà è un cu-
chiaiino per thè e tisa-
ne, utilizzato anche
per le zuccheriere e le
formaggere. Dato i
molteplici utilizzi, è
sempre meglio posse-
derne una mezza doz-
zina in più rispetto al
resto della pezziera.
This is just a tea or
herbal tea spoon, but
is also used with
sugar bowls and
cheese basins. For
this reason, it is better
to have half of a
dozen more than the
rest of the cutlery.



08

Cucchiaino Moka
Coffee spoon
Cuillère à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka

Cucchiaino
per caffè
This is a cof-
fee spoon



10

Cucchiaione a servire
Cooking spoon
Cuillère à legumes/ à ragùt
Gemüselöffel
Cuchara legumbres

Si usa per servire
sia primi piatti sia
piatti principali.
Buona regola pos-
sederne in quantità
doppia rispetto al
forchettone
It's used to serve
first and main
courses. It is better
to have this cover
twice than the cook-
ing fork.



22

Cucchiaio Insalata
Salad serving spoon
Cuillère à salade servir
Salatvorlegelöffel
Cuchara servir ensalada

Si usa per mesco-
lare e servire insa-
late, ma non solo:
ottimo per servire
antipasti a base di
verdure e pesce.
It is used to mix
and serve salads,
but is also very
good to serve fish
and vegetable hor-
sd'oeuvres.

**23**

Forchetta Insalata
Salad serving fork
Fourchette à salade servir
Salatvorlegegabel
Tenedor servir ensalada

Forchetta insalata
Si usa in coppia con il cucchiaio insalata
Salad serving fork
It is used with the salad spoon for serving.

25

Cucchiaino Bibita
Ice tea spoon
Cuillère à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

Cucchiaio per cocktail e gelati con creme in coppe profonde
Spoon used for cocktails and ice-creams served in deep drinking-glasses.

44

Cucchiaino Cappuccino
Cappuccino spoon
Cuillère à cappuccino
Cappuccinolöffel
Cucharita cappuccino

Cucchiaio per cocktail e gelati con creme in coppe profonde
Spoon used for cocktails and ice-creams served in deep drinking-glasses.

39

Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
Cuillère à degustation
Kostprobelöffel
Cuchara degustación

Cucchiaio per dolci e pesce con salse.
La parte schiacciata della tazza, consente sia di tagliare la pietanza, che di raccoglierne il sugo.
It's the spoon used for cakes and fish with sauce. The crushed part of the cup , allows both to cut the course and to collect the juice.

45

Cucchiaio Degustazione
French sauce spoon
Cuillère à sauce individuelle
Gourmetlöffel
Cuchara salsa gourmet

Paletta per pesce con salse, adatta a tagliare il pezzo ed a raccoglierne la salsa.
Scoop for fish with sauces , used to cut the piece and to reap the sauce .

35

Cucchiaio Zuppa
Soup spoon
Cuillère à soupe
Tassenlöffel rund
Cuchara para sopa

Cucchiaio per consommé, tipica forma di cucchiaio per minestre in brodo della tradizione inglese.
It's the consommé spoon used for the traditional English soups.

26

Cucchiaino americano
American coffee spoon
Cuillère pour enfant
Kinderlöffel
Cucharita bebé

Cucchiaino per il caffè americano. il cappuccino, la prima colazione, oppure per dessert a base di creme e salse.
Spoon used for american coffee, cappuccino , breakfast or for dessert with cream and sauces .

**02**

Forchetta Tavola
Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor de mesa

Forchetta per primi piatti e piatto principale. Dato che è il pezzo in assoluto più utile ed usato, è sempre meglio possederne in doppia quantità rispetto agli altri pezzi.
Fork for first and main courses. Is better to have this cover twice, because is the most useful one.

**05**

Forchetta Frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel
Tenedor postre

Forchetta per antipasto e per dessert a base di frutta.
Utilizzata per sbaglio spesso anche per i dessert a base dolce.
Horsd'oeuvre fork used for fruit desserts, it is wrongly used for sweet desserts.

**15**

Forchettina Dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

Forchetta per tutti i dolci e dessert, tranne quelli a base di frutta
Fork used only for cakes and sweet desserts, but not for fruit.

**27**

Forchettina Bebè
Baby fork
Fourchette pour enfant
Kindergabel
Tenedor bebè

Forchetta per bambini.
Fork for babies courses.

**21**

Forchetta Pesce da tavola
Table fish fork
Fourchette poisson table
Fischgabel
Tenedor pescado

Forchetta per pesce e molluschi
Fork for fishes and Mollusca

**11**

Forchettone a servire
Serving fork
Fourchette à legumes/ à servir
Fleischgabel
Tenedor legumbres

Si usa per servire sia primi piatti sia piatti principali.
It's used to serve first and main courses



03

Coltello Tavola
Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo de mesa

Coltello per piatto principale. Può essere in manico cavo, come le vecchie consigli in tavola in argento, leggero ed esclusivo; oppure in manico pieno prodotto con la tecnologia della forgatura.

Table knife: Knife for main dishes with hollow handle, light and exclusive like the old fashioned silver covers or onepiece handle, made by the forging technology.



06

Coltello Frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre

Coltello per antipasto e per dessert in combinazione con la forchetta frutta. Per qualità vale lo stesso discorso del coltello tavola.

Used with the fruit fork in the hors-d'oeuvre and the fruit desserts. Its quality is the same of the table knife.



20

Paletta Pesce da tavola
Table fish knife
Couteau poisson table
Fischmesser
Cuchillo pescado

Coltello per tagliare pesce e molluschi
Knife used to slice fishes and Mollusca



28

Coltellino Bebè
Baby knife
Couteau pour enfant
Kindermesser
Cuchillo bebé

Coltellino per bambini.
Knife for babies courses.



36

Coltello Bistecca
Steak knife
Couteau à viande
Steakmesser
Cuchillo bistek

Coltello con lama profonda per bisteccche di spessore.
Sharpedged blade knife helpful to cut substantial steaks



37

Coltello per burro
Butter knife
Couteau à beurre
Buttermesser
Cuchillo para mantequilla

Coltello per burro utilizzato per la prima colazione. Nella tradizione nordica ed inglese utilizzato sulla tavola in un piatto piano da frutta accanto al posto tavola, per spalmare il burro sul pane in occasione di lunch e dinner.

Butter cover used during breakfast. In England and in the North European countries during lunch or dinner it is put in a dish near the table set to spread butter on the bread.

**40**

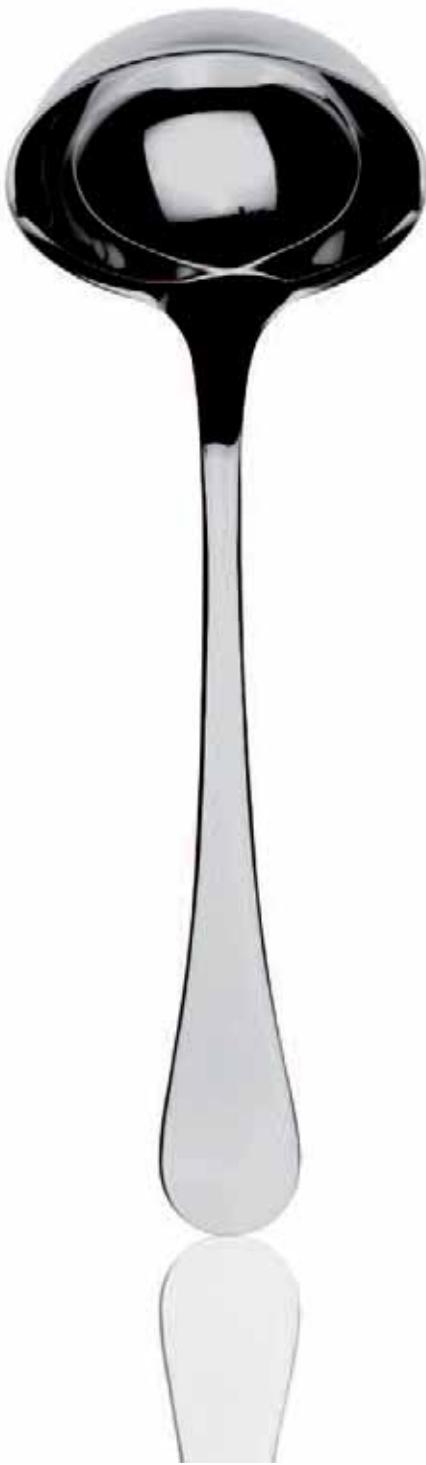
Mestolino per Salsa
Gravy ladle
Cuillère à sauce
Saucenöffel
Cacillo para salsera

Si usa per servire
salse e condimenti
dalla salsiera
It is used to take sau-
ces and aromatic con-
diments from the
gravy boat.

**16**

Pala per Torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta

Si usa per tagliare e
servire torte e semi-
freddi
It is used to portion
and serve cakes or
"semifreddi" (some
kinds of Italian icecre-
am).

**09**

Mestolo a servire
Ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo Sopa

Si usa per servire mine-
stre dalla zuppiera al piat-
to fondo
It's used to serve soups
from the tureen to the
(soup) plate.





25065 LUMEZZANE - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTNI 176
TEL. 0308921441 - FAX 0308925075 - MEPRA@MEPRA.IT
WWW.MEPRA.COM