



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

16

mm 4,0

ARIA



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

31

mm 9,0

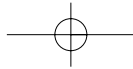


I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
Die Messern selbst auf die Klinge bleiben
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

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

50

mm 8,0

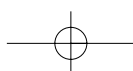


AVANGUARDIA



52

mm 4,0

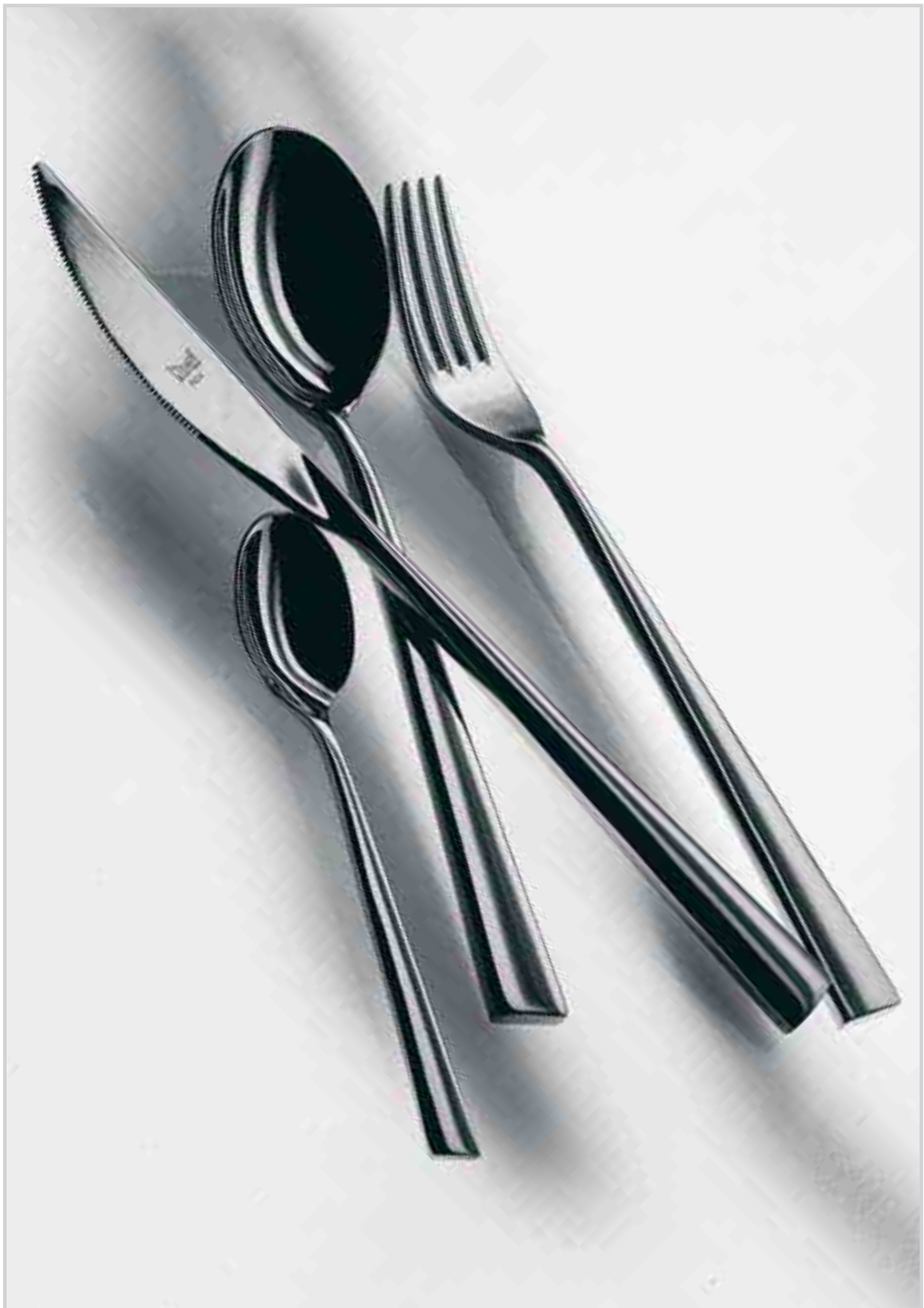




44

mm 4,0

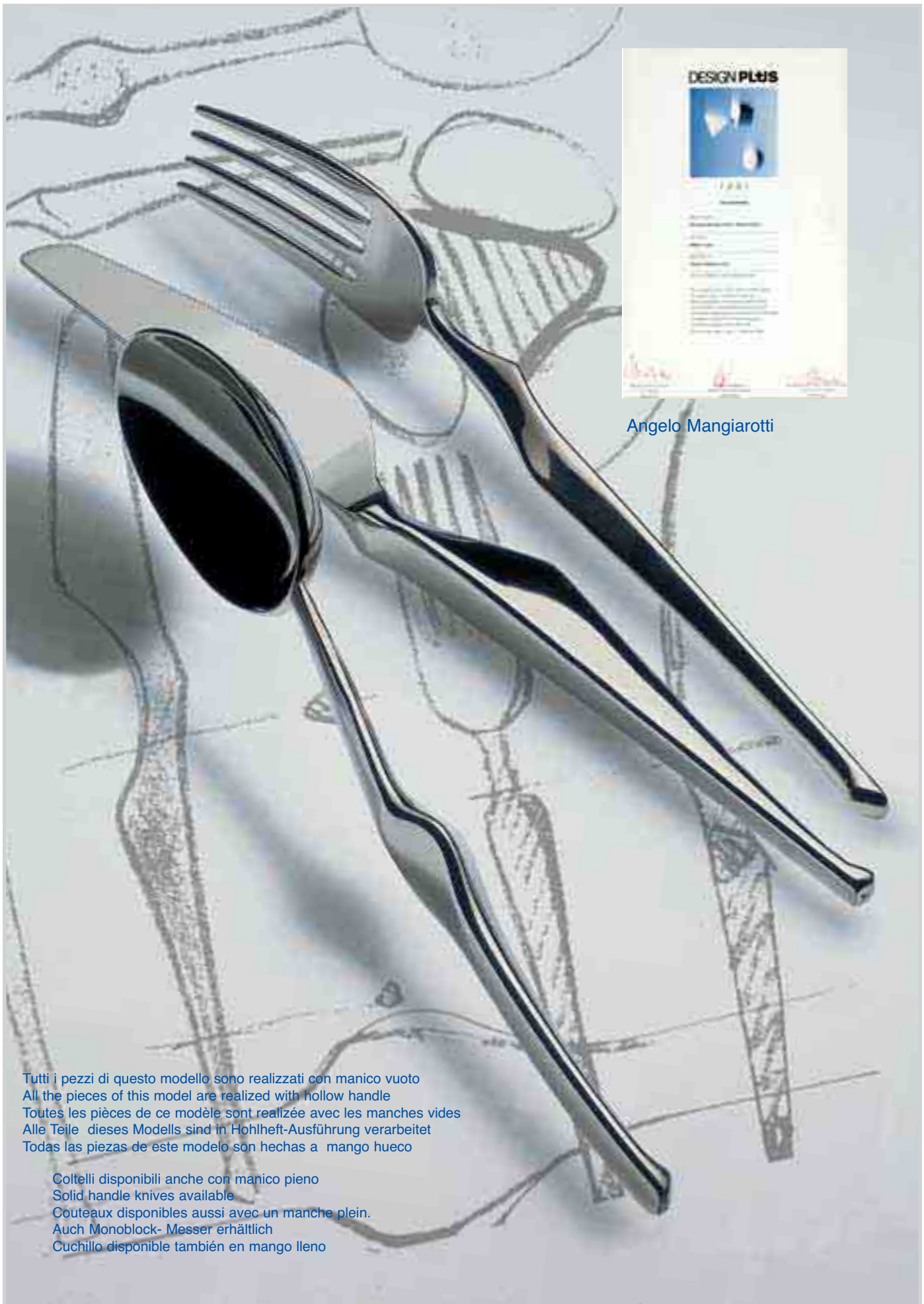
ENERGIA



36

mm 4,0

ERGONOMICA



Angelo Mangiarotti

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati con manico vuoto
All the pieces of this model 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

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

1322

mm 3,0

FORMA

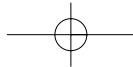


I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
Die Messern selbst auf die Klinge bleiben
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

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

49

mm 5,0

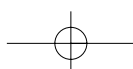


ITALIA



13

mm 3,0



KATJA



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. Oltretutto, l'asimmetria di questa linea avvantaggia la maneggevolezza della posata in modo da guidare la persona che la usa.

Solo
Only
Seulement
Nur
Solo

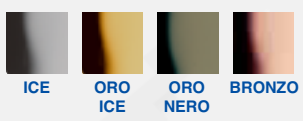


ICE

01

mm 3,0

LINEA



48

mm 4,0

MEDITERRANEA



Maurizio Duranti

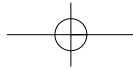
Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



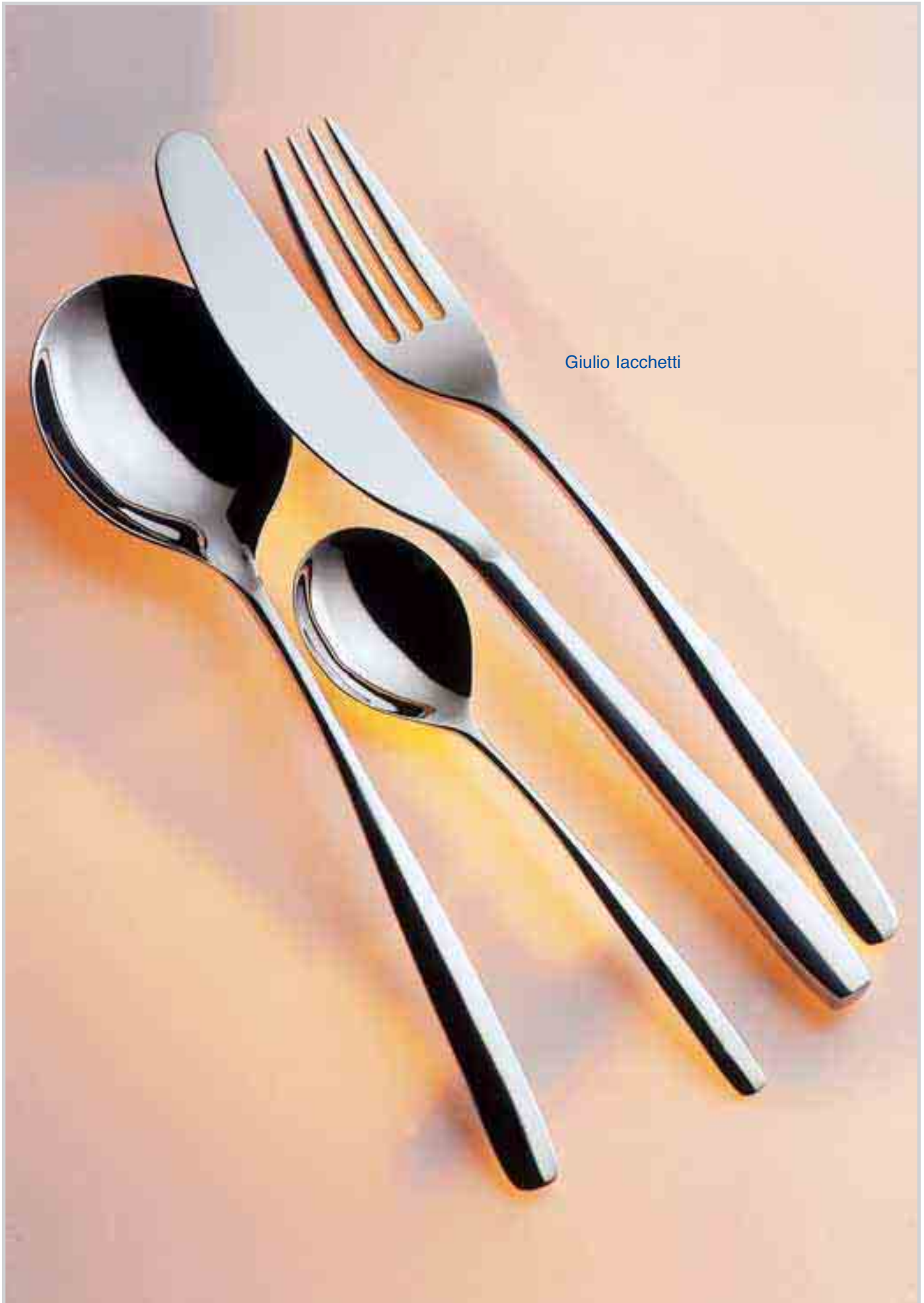
ICE

04

mm 3,5



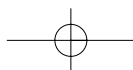
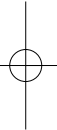
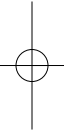
MORGANA



Giulio Iacchetti

27

mm 3,0



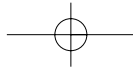
MOVIDA



I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
Die Messern selbst auf die Klinge bleiben
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

37

mm 4,0

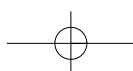


OPERA



05

mm 4,0





Giulio Iacchetti

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

02

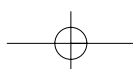
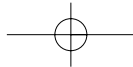
mm 3,0

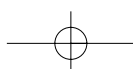
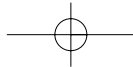
MEDITERRANEA ICE

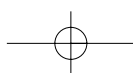
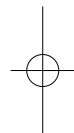
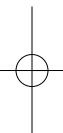
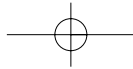


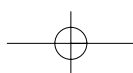
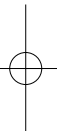
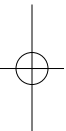
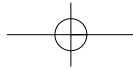
Maurizio Duranti

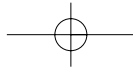
Questo modello e quello delle due pagine seguenti, sono disponibili nella versione ICE, ovvero con superficie satinata
This model and that of the two following pages, are available in ICE version, that means with brushed finish surface
Ce modèle et celui des deux pages après, sont disponibles dans la 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 él de los dos páginas después, están disponibles en la versión ICE, que quiere decir con la superficie satinada











DUE ICE ORO



80

mm 4,0

DUE ORO NERO



86

mm 4,0

LINEA ICE ORO



81

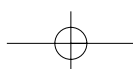
mm 4,0

LINEA ORO NERO



87

mm 4,0



DUE BRONZO

90

mm 4,0

LINEA BRONZO

91

mm 4,0

DESIGN PLUS 2008

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.











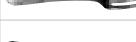


























Diese Produkte haben Dank des Titans eine 4 mal so harte Oberfläche wie Edelstahl, sehen nicht nur schön aus, sondern sind absolut robust und für den täglichen Gebrauch bestens geeignet.

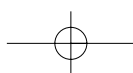
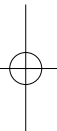
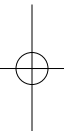
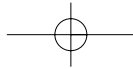
Anfang des Jahres 2008 bekamen die Besteckmodell den begehrten Designpreis "Design Plus 2008" verliehen

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-vaajillas, no se mancha, no se oxida y es resistente a la corrosión.



Codice	Foto	DESCRIZIONE	cm.		inch.		16	31	50	52	22	23	17	09	44	36	13
			Acqua	Aria	Arte	Avanguardia											
01		Cucchiaino tavola Table spoon Cuillère table	Tafellöffel Cuchara mesa	199 7 7/8	201 7 7/8	206 8 1/8	200 7 7/8	204 8	209 8 1/4	207 8 1/8	202 8	202 8	200 7 7/8	203 8	203 8	2	
02		Forchetta tavola Table fork Fourchette table	Tafelgabel Tenedor mesa	199 7 7/8	201 7 7/8	208 8 1/4	202 8	204 8	209 8 1/4	207 8 1/8	202 8	200 7 7/8	200 7 7/8	200 7 7/8	200 7 7/8	2	
03		Coltello tavola Table knife Couteau table	Tafelmesser Cuchillo mesa	228 9	227 8 7/8	235 9 1/4	221 8 3/4	245 9 5/8	235 9 1/4	244 9 5/8	210 8 1/4	225 8 7/8	220 8 5/8				
04		Cucchiaino frutta Fruit spoon Cuillère dessert	Dessertlöffel Cuchara postre	176 6 7/8	180 7 1/8	185 7 2/8	180 7 1/8	176 6 7/8	180 7 1/8	179 7	178 7	176 6 7/8	178 7	178 6 7/8	178 7	1	
05		Forchetta frutta Fruit fork Fourchette dessert	Dessertgabel Tenedor postre	176 6 7/8	180 7 1/8	185 7 2/8	180 7 1/8	176 6 7/8	180 7 1/8	179 7	178 7	180 7 1/8	185 7 1/4			1	
06		Coltello frutta Fruit knife Couteau dessert	Dessertmesser Cuchillo postre	203 8	202 8	205 8 1/8	198 7 6/8	220 8 5/8	204 8	219 8 5/8	185 7 2/8	200 7 7/8	195 7 1/4				
07		Cucchiaino caffè Tea spoon Cuillère à café	Kaffeelöffel Cuchara café	135 5 3/8	139 5 4/8	140 5 4/8	135 5 3/8	135 5 3/8	136 5 3/8	135 5 3/8	132 5 2/8	135 5 3/8	135 5 3/8	135 5 3/8	135 5 3/8	1	
08		Cucchiaino moka Express coffee spoon Cuillère à moka	Mokkalöffel Cucharita moka	108 4 2/8	110 4 3/8	120 4 6/8	114 4 4/8	111 4 3/8	114 4 4/8	114 4 4/8	112 4 3/8	110 4 3/8	113 4 1/2				
09		Mestolo Ladle Louche	Suppenschöpfer Cazo sopa	330 13	295 11 5/8	275 10 7/8	312 12 2/8	313 12 3/8	315 12 3/8	320 12 5/8	315 12 3/8	298 11 6/8	310 12 1/4	2	11		
10		Cucchiaino Cooking spoon Cuillère à légumes/à ragoût	Gemüselöffel Cuchara legumbres	235 9 2/8	243 9 5/8	250 9 7/8	235 9 2/8	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8	240 9 4/8	235 9 2/8	245 9 5/8	2	9		
11		Forchettone Cooking fork Fourchette à légumes/à servir	Fleischgabel Tenedor legumbres	235 9 2/8	243 9 5/8	250 9 7/8	240 9 4/8	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8	240 9 4/8	245 9 5/8	241 9 1/2	2	9		
12		Coltello tavola m/vuoto Table knife with hollow handle Couteau table mon	Tafelmesser Hohlheft Cuchillo mesa m/hueco	228 9				245 9 5/8	235 9 2/8	244 9 5/8				2	8		
13		Coltello frutta m/vuoto Fruit knife with hollow handle Couteau dessert mon	Dessertmesser Hohlheft Cuchillo postre m/hueco	203 8				220 8 5/8	204 8	219 8 5/8				1	7		
14		Coltello torta m/vuoto Cake knife with hollow handle Couteau à tarte mon	Tortenmesser Hohlheft Cuchillo tarta m/hueco														
15		Forchettina dolce Cake fork w/3 prongs Fourchette à gâteaux	Kuchengabel Tenedor pastel	150 5 7/8	145 5 6/8	155 6 1/8	150 5 7/8	154 6 1/8	155 6 1/8	157 6 1/8	138 5 3/8	150 5 7/8	150 5 7/8	1	6		
16		Pala per torta Cake server Pelle à tarte	Tortenheber Pala tarta	251 9 7/8	243 9 5/8	260 10 2/8	255 10	241 9 4/8	243 9 5/8	243 9 5/8		252 9 7/8	255 10	2	9		
17		Coltello per torta Cake knife Couteau à tarte	Tortenmesser Cuchillo tarta						236 9 2/8	242 9 4/8							
18		Paletta pesce a servire Fish knife for serving Couteau poisson servir	Fischvorlegeschaufel Pala servir pescado	237 9 3/8						258 10 1/8				2	10		
19		Forchetta pesce a servire Fish fork for serving Fourchette poisson servir	Fischvorlegegabel Tenedor servir pescado	237 9 3/8						250 9 7/8	250 9 7/8			2	9		
20		Paletta pesce da tavola Table fish knife Couteau poisson table	Fischmesser Pala pescado	195 7 5/8	210 8 2/8	210 8 2/8	210 8 2/8	209 8 2/8	210 8 2/8	212 8 3/8	246 9 5/8	185 7 2/8	197 7 3/4	2	8		
21		Forchetta pesce da tavola Table fish fork Fourchette poisson table	Fischgabel Tenedor pescado	195 7 5/8	192 7 4/8	185 7 2/8	202 8	207 8 1/8	207 8 1/8	206 8 1/8	200 7 7/8	185 7 2/8	185 7 1/4	2			
22		Cucchiaino insalata Salad spoon for serving Cuillère à salade servir	Salatvorlegelöffel Cuchara servir ensalada	235 9 2/8		250 9 7/8	235 9 2/8	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8	198 7 6/8	235 9 2/8	245 9 5/8				
23		Forchetta insalata Salad fork for serving Fourchette à salade servir	Salatvorlegegabel Tenedor servir ensalada	235 9 2/8		250 9 7/8	235 9 2/8	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8		235 9 2/8	245 9 5/8				
24		Paletta gelato Ice-cream spoon Cuillère à glace	Eislöffel Cucharita helado						140 5 4/8		131 5 1/8						
25		Cucchiaino bibita Ice tea spoon Cuillère à soda	Limonadenlöffel Cucharita refresco	185 7 2/8		201 8	185 7 2/8		195 7 5/8	155 7 7/8	199 7 7/8	185 7 2/8	201 8				
26		Cucchiaino bébé American size coffee spoon Cuillère pour enfant	Kindelöffel Cucharita bebé		146 5 7/8	153 6		146 5 7/8	155 6 1/8			140 5 1/2					
27		Forchettina bébé Baby fork Fourchette pour enfant	Kindergabel Tenedor bebé														
28		Coltellino bébé Baby knife Couteau pour enfant	Kindermesser Cuchillo bebé														
35		Cucchiaino zuppa Soup spoon Cuillère à soupe	Tassenlöffel rund Cuchara para sopa	176 6 7/8	180 7 1/8	185 7 2/8	180 7 1/8	175 6 7/8	180 7 1/8	180 7 1/8		180 7 1/8	178 6 7/8	178 6 7/8			
36		Coltello per bistecca Steak knife Couteau à entrecôte viande	Steakmesser Cuchillo bistek			235 9 2/8			224 8 7/8	225 8 7/8		225 8 7/8					
37		Coltello per burro Butter knife Couteau à beurre	Buttermesser Cuchillo para mantequilla	170 6 2/8	161 6 1/4	183 7 1/8	162 6 7/16	169 6 5/8	170 6 6/8	174 6 7/8	165 6 4/8	193 7 1/2	195 7 1/4				
39		Cucchiaino gourmet Gourmet spoon Cuillère à dégustation	Kostprobelöffel Cuchara degustación	176 6 7/8	180 7 1/8	185 7 2/8	180 7 1/8	176 6 7/8	180 7 1/8	179 7	178 7	178 7	178 6 7/8	1	7		
40		Mestolino salsa Ladle for gravy boat Cuillère à sauce	Saucenlöffel Cacillo para salsa		175 6 7/8	180 7 1/8	185 7 2/8		184 7 2/8	188 7 3/8		180 7 1/8	180 7 1/8	2	7		
44		Cucchiaino cappuccino Cappuccino spoon Cuillère à cappuccino	Cappuccinolöffel Cucharita cappuccino					185 7 2/8	165 6 4/8		169 6 5/8						
45		Cucchiaino degustazione French sauce spoon Cuillère à sauce individuelle	Gourmetlöffel Cuchara salsa gourmet	183 7 2/8	203 7 7/8	183 7 1/8		192 7 1/2	208 8 2/8			189 7 3/8					
48		Spalmaburro Butter spreader Tartineur	Butterstreicher Palita para mantequilla		167 6 1/2	168 6 5/8		167 6 1/2	167 6 1/2			180 7					
49		Cucchiaino per brodo Bouillon spoon Cuillère à bouillon	Bouillonlöffel Cuchara para sopa		146 5 7/8	153 6		146 5 7/8	140 5 1/2			140 5 1/2					



NEW

HAPPY

NEW

09



cm. 22
8 5/8"

mm. 3,0
Mestolo
Ladle
Louche
Suppenshöpfer
Cazo sopa

42



cm. 20,7
8 1/8"

mm. 3,0
Cucchiaione
da risotto
Spoon for "Risotto"
Cuillère à "Risotti"
Reislöffel
Cuchara para arroz seco

10



cm. 17,5
6 3/4"

mm. 3,0
Cucchiaione
Serving spoon
Cuillère à servir
Servierlöffel
Cuchara servir

11



cm. 17
6 5/8"

mm. 3,0
Forchettone
Serving fork
Fourchette à servir
Serviergabel
Tenedor servir

22



cm. 17
6 5/8"

mm. 3,0
Cucchiaino insalata
Salad serving spoon
Cuillère à salade
Salatvorlegelöffel
Cuchara para ensalada

23



cm. 17
6 5/8"

mm. 3,0
Forchetta insalata
Salad serving fork
Fourchette à salade
Salatvorlegegabel
Tenedor para ensalada

mm. 3,0

16



cm. 18,5
7 1/4"

Pala per torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta

mm. 2,5

15



cm. 10,5
4 1/4"

Forchettina dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

mm. 3,0

20



cm. 15,5
6"

Paletta pesce tavola
Table fish knife
Couteau poisson
Fischmesser
Pala pescado

mm. 3,0

21



cm. 15,5
6"

Forchetta pesce tavola
Table fish fork
Fourchette poisson
Fischgabel
Tenedor pescado

mm. 3,0

41



cm. 12,5
4 7/8"

Happy spoon

mm. 2,0

27



cm. 10,5
4 1/4"

Cucchiaino bibita
Ice tea spoon
Cuillère à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

mm. 2,5

24



cm. 8,5
3 3/8"

Paletta gelato
Ice-cream spoon
Cuillère à glace
Eislöffel
Cucharita helado

ACCESSORI

BISTECCA

NEW



1146

Coltello arrosto
Roast knife
Couteau rôti
Bratenmesser
Cuchillo asados
cm. 27,5
11"

1144

Coltello bistecca americano
American steak knife
Couteau entrecôte américain
Amerikanisches Steakmesser
Cuchillo bistek americano
cm. 25
9 5/8"

1136

Coltello bistecca UNI
Steak knife UNI
Couteau entrecôte UNI
Steakmesser UNI
Cuchillo bistek UNI
cm. 21,3
8 1/4"

ANTIPASTI

NEW



1143

Cucchiaio risotto
"Risotto" spoon
Cuillère "Risotto"
Reislöffel
Cuchara arroz seco
cm. 27,7
11"

1137

Cucchiaio risotto
"Risotto" spoon
Cuillère "Risotto"
Reislöffel
Cuchara arroz seco
cm. 27,7
11"

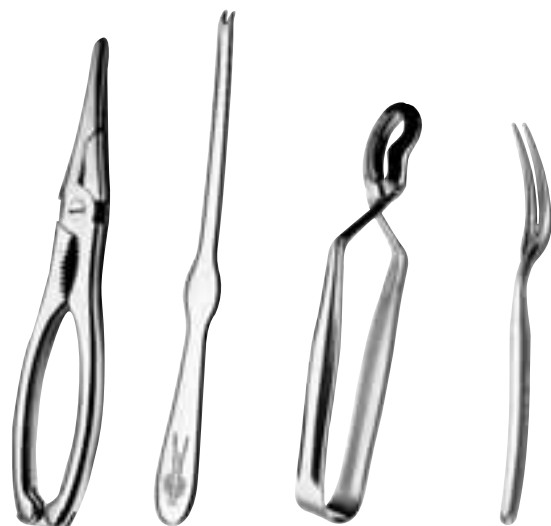
44

Cucchiaino cappuccino
Cappuccino spoon
Cuillère cappuccino
Cappuccinolöffel
Cucharita cappuccino
cm. 16
6 1/4"

1131

Mini Forchetta
Appetizer fork
Fourchette amouse
bouche
Minigabel
Mini tenedor
cm. 11,4
4 1/2"

ARAGOSTE - LUMACHE



1140

Pinza aragosta
Lobster pincers
Pince langouste
Hummerzange
Pinzalangostas
cm. 18,5
7 1/3"

1139

Forchetta aragosta
Lobster fork
Fourchette langouste
Hummergabel
Tenedor langostas
cm. 19,4
7 2/3"

779

Molla lumache
Escargot tongs
Pince escargots
Schneckenzange
Pinzas caracoles
cm. 15,6
6 1/4"

1138

Forchetta lumache
Escargot fork
Fourchette escargots
Schneckengabel
Tenedor caracoles
cm. 14,9
5 7/8"

FORMAGGIO

NEW



1147

Forchetta formaggio
Cheese fork
Fourchette fromage
Käsegabel
Tenedor queso
cm. 21
8 3/8"

1125

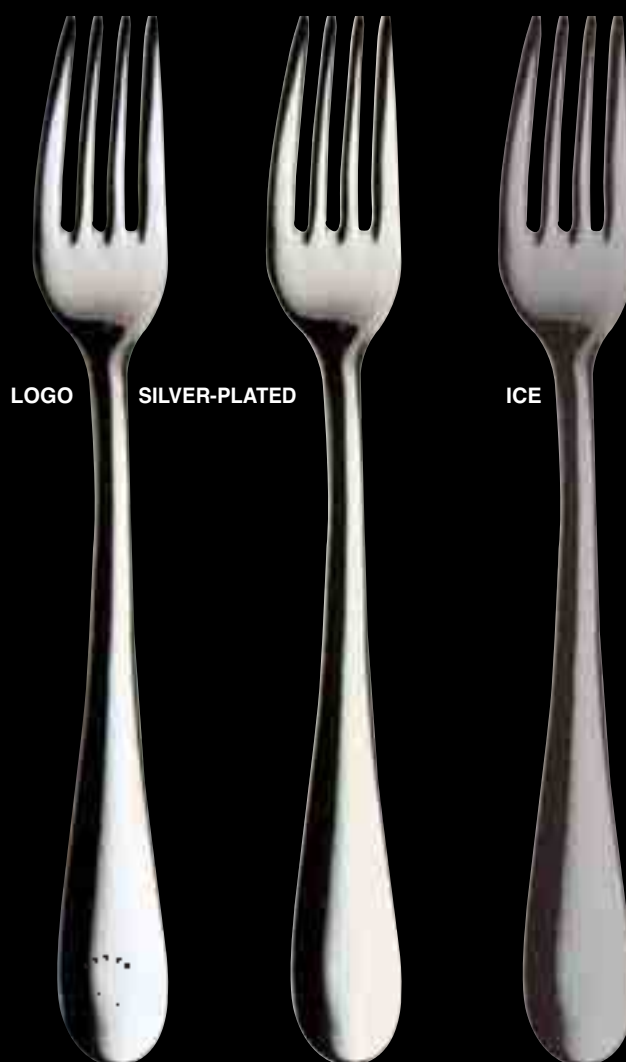
Coltello formaggio
Cheese knife
Couteau fromage
Kaesemesser
Cuchillo queso
cm. 22
8 3/4"

1126

Coltello parmigiano
Parmesan cheese knife
Couteau parmesan
Parmesanmesser
Cuchillo parmigiano
cm. 16,5
6 1/2"

MATERIALI - MATERIALS - MATERIAUX - MATERIELLEN - MATERIALES

- Tutti i materiali rispondono alla normativa riguardante il contatto con gli alimenti
- Acciaio inossidabile 18/10 di altissima qualità
- Policarbonato infrangibile
- Polipropilene e policarbonato adatti al microonde
- Tutti i prodotti sono garantiti per il lavaggio in lavastoviglie
- All materials used are in accordance with laws governing food and beverages
- Only the highest quality 18/10 gauge stainless steel is used
- Top grade polycarbonate used for ultra clear quality and indestructible performance
- Polypropylene and polycarbonate is microwave safe
- All items are dishwasher safe
- Tous les matériels répondent à la normative concernant le contact avec les aliments
- Acier inoxydable 18/10 de haute qualité
- Policarbonate incassable
- Polipropilene et policarbonate aptes aux micro-ondes
- Tous les produits sont garantis pour le lavage en lave-vaisselle
- Alle verwendeten Materialien entsprechen den gesetzlichen Anforderungen bezüglich der Sicherheit des Kontakts mit Lebensmitteln
- 18/10 Chromnickelstahl höchster Qualität
- Unzerbrechliches Polycarbonat
- Polycarbonat und Polypropylen sind mikrowellenfest
- Alle Produkte sind spülmaschinenfest
- Todos los materiales responden a la normativa con respecto al contacto con los alimentos.
- Acero inoxidable 18/10 de alta calidad
- Policarbonato irrompible
- Polipropileno y policarbonato apto para microondas
- Todos los productos están garantizados para el lavado en lava-vaillas



PERSONALIZZAZIONI - PERSONALIZATION - PERSONALISATION - INDIVIDUALISIERUNG - PERSONALIZACIONES

- Tutti gli articoli, incluso il vasellame, possono essere personalizzati con logo a richiesta, mediante incisione laser o punzonatura, senza quantità minima
- All items can be personalized (company name, logo, etc.) using laser engraving or stamping technology. No minimum quantity is required.
- Tous les articles, inclus la vaisselle, ils peuvent être personnalisés avec du logo à la demande, par gravure laser ou poinçonnage, sans quantité moindre
- 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.
- Todos los artículos, incluso las bandejas, pueden ser personalizadas con logo sobre demanda, mediante grabado al láser o a estampación, sin cantidad mínima.

FINITURE - FINISHING - FINISSAGES - OBERFLACHEFINISH - FINICIONES

ICE

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

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

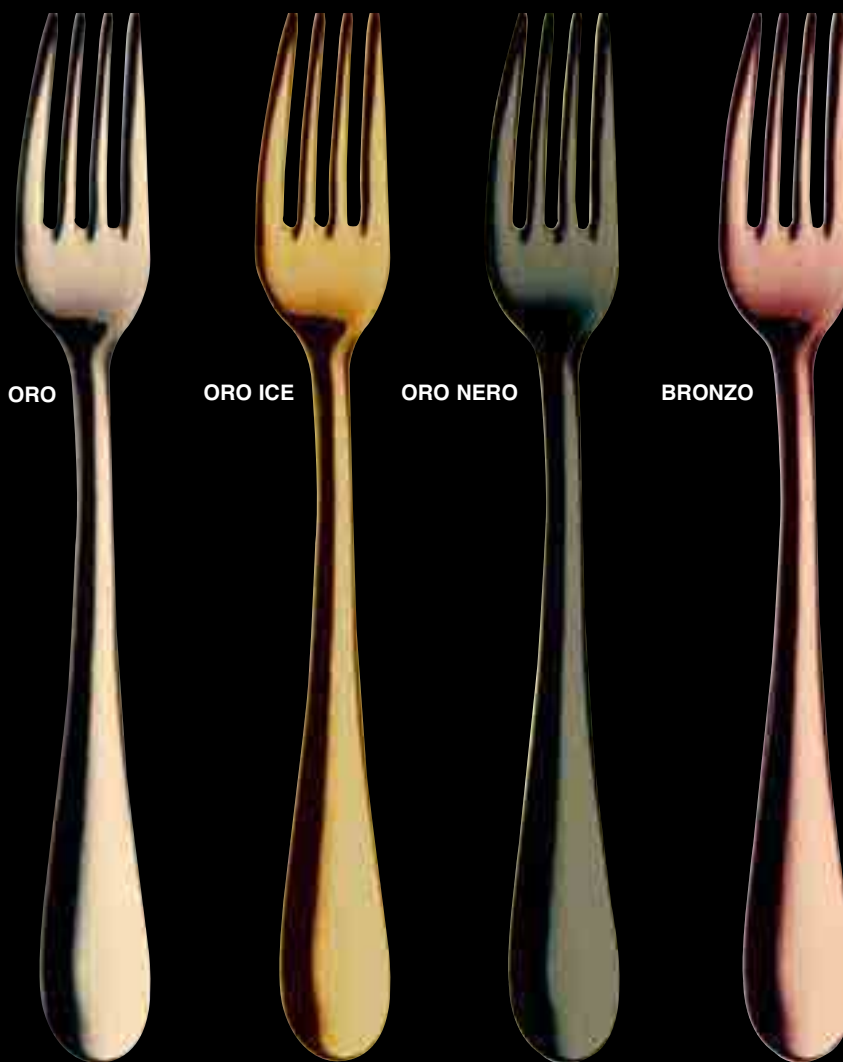
ORO - ORO ICE - ORO NERO - BRONZO

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

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 (Physikalisches Dampf-Absetzungsverfahren).

Diese Technologie ist für die Raumfahrtindustrie entwickelt worden und wird dazu benötigt, die stark beanspruchten Flügel von Weltraumfähren 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 está 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 hostelero, y de la restauración.