



EM3

MADE IN ITALY

HORECA

CATALOGO

20  
22



**EM3**

MADE IN ITALY

**HORECA**

**CATALOGO**

**20  
22**

[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

EME POSATERIE  
Art Direction e Graphic Design  
ibidesign

Collaboration  
Luca Pessa

Layout  
Barbara Ragnoli

Photo  
Ottavio Tomasini

Color Selections  
Alessandro Bortolotti

Print  
Tipografia Bortolotti Arti Grafiche

Copyright© 2021 Eme Posaterie srl

#### **NOTE**

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

#### **NOTES**

The pictures illustrated and data are representative. We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.

# INDICE INDEX

<b>INTRODUZIONE . INTRODUCTION</b>	
Storia . History	5
Personalizzazioni & Promozioni . Customizations & Promotions	6
Trattamenti dell'acciaio . Treatment of steel	8
Processo produttivo . Production process	10
Posate . Manutenzione & cura . Cutlery . Use and care	14
<b>POSATE ACCIAIO ARGENTATO</b>	
Domus Sabbiato Argentato	18
Impero Argentato	20
Savoia Argentato	21
<b>POSATE ACCIAIO PVD</b>	
Domus Black. Chocolate. Gold	24
Eleven S. Champagne. Black. Chocolate. Gold. Rosé. Sahara	32
Etoile Sabbiato Champagne. Black. Chocolate. Gold	46
Royal Black. Chocolate. Gold	56
Venice Copper bronze. Gun metal. Tin gold	64
<b>POSATE ACCIAIO SABBIATO</b>	
Chef Versus	70
Eleven Sabbiato	72
Etoile Sabbiato	74
Fashion Sabbiato	76
Infinity Sabbiato	78
Joy Up	80
Joy Sabbiato	82
Milano Sabbiato	83
Oxford Sabbiato	84
Shark Sabbiato	86
Venice Sabbiato	88
Zeus Ice	89
<b>POSATE ACCIAIO RETRÒ</b>	
Royal Retrò	94
Impero Retrò	96
Milano Retrò	97
<b>POSATE ACCIAIO LASER</b>	
Infinity LaDivina	100
Eleven Exa	102
Charme Pechino	103
Infinity Monogram	106
Infinity Seamless	108
Hermitage	110
Milano Damask	111
Oxford Damask	112
Segno Mediterraneo	114
<b>POSATE ACCIAIO</b>	
Etoile	118
900. Armonia	120
Chef. Eden	121
Charme	122
Beta	124
Celine	125
Eleven	126
Fashion	128
Chiara. Doram	130

Firenze. Lady	131
Fuoco	132
Infinity	135
Domus	138
Griffe	139
Hotel	140
Joli	141
Impero 2.5	142
Impero 3	143
Kappa. Lux	144
Oasi. Olimpo	145
Luigi XVI	146
Marte	147
Milano	148
Operà	149
Onda. Palma	150
Perles. Privilege	151
Savoia 2.5	152
Savoia 3	153
Vanity	154
Venice	155
Zeus	156
Zeus Fire	158
Royal	161

#### POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

Alfa. Ambassador	164
Arabesque	165
Atena. Beme	166
City	167
Duna. Eco	168
Euro. Katya	169
Galles	170
Joy. Live	171
Loira. Sonia	172
Oxford	173
Segno	174
Shark	175
Wind	176

#### POSATE COLORE

Mirage Tin Gold	178
Ginevra	181
Napoleon	184

#### GLI UNIVERSALI

Temptation	189
Modishspoon	190
Cadeau. Rosé. Sahara	192
Magic	196
Coltelli bistecca & carne	198
Coltelli formaggio & Stiletto aragosta	199
Tergicucchiaio	200
Pinze	201
Fly	202
Swing	203

<b>VASELLAME</b>	
Kento	205
Le Onde	206
Convivio	207
Boston	208
Easy	209
Gli universali da tavola	210

#### CONCEPT

Giravolta	212
Girabrace	214
Artic	216



## STORIA

La famiglia Mori è radicata a Lumezzane da tempo immemorabile, terra che ha profonde radici storiche di lavorazione del metallo.

Nel 1974 Egidio Mori, con i fratelli che già lavoravano nel settore, inizia la sua attività con l'impronta pragmatica tipica della imprenditoria bresciana fondando Posaterie EME.

Da quella antica e dura produzione tradizionale sboccia, all'inizio degli anni '80, l'avventura imprenditoriale fortemente innovativa di Egidio Mori con la produzione di articoli da lui stesso disegnati.

A distanza di pochi anni inizia la produzione di posate con impugnatura in resina colorata suscitando un fortissimo interesse da parte dei clienti e del mercato, permettendo così, in breve tempo, di posizionarsi ai vertici dei mercati mondiali.

45 anni di esperienza, competenza e tecnologia esportati nel mondo.

Dal 2006 la seconda generazione della famiglia Mori continua con successo il processo di crescita e di ricerca dal punto di vista del prodotto, della distribuzione, del marketing e della immagine aziendale.

Qualità, Servizio, Flessibilità, sono i punti di forza che nel corso degli anni hanno permesso a EME Posaterie di collaborare con le più grandi aziende europee come Barilla, Procter&Gamble, Kraft, Invernizzi...

Nella foto: Erik Mori (a sinistra) Direttore Vendite, Egidio Mori (al centro) Presidente e Manuel Mori (a destra) Direttore Produzione.

## HISTORY

The Mori family is rooted in Lumezzane from time immemorial, a land that has deep historical roots of metal processing.

In 1974 Egidio Mori with his brothers, who were already working in the industry as subtraders, forgers and cleaners of products and fitting components of stainless steel cutlery, begins his activity with the typical pragmatic imprint of the Brescia area entrepreneurship by founding Posaterie EME (EME being the acronym for Egidio Mori Elio).

In the early eighties, from this ancient and hard traditional production, blooms the highly innovative entrepreneurial adventure of Egidio Mori with the presentation of articles which he drew himself.

Within a few years, begins the production of cutlery with coloured resin handle attracting widespread interest from customers and the market, thus allowing, in a short time, the Company to position itself at the top of world markets.

45 years of experience, expertise, and technology exported throughout the world.

Since 2006, the second generation of the Mori family successfully continues the process of growth and research from the point of view of the product, distribution, marketing, and Company image.

Quality, Service, Flexibility are the strengths that over the years have allowed EME Posaterie to collaborate with the largest European companies such as Barilla, Kraft, Procter&Gamble, Invernizzi, etc..

In the photo: Egidio Mori (in the centre) President, Erik Mori (on the left) Sales Manager and Manuel Mori (on the right) Production Manager.



## PERSONALIZZAZIONI & PROMOZIONI

Eme Posaterie è strutturata per offrire un servizio di personalizzazioni (loghi, marchi e decori) su richiesta. Per promozioni speciali realizziamo colori, lavorazioni e progetti personalizzati.

- ① **Laser**  
La tecnologia della marcatura laser consente di realizzare loghi, nomi e texture di elevata precisione con la massima rapidità. Permette una maggiore libertà creativa. Con il laser ad alta tecnologia si possono ottenere sofisticati disegni bicolore che creano effetti tridimensionali.
- ② **Incisione a pantografo**  
Incisione superficiale usata sulle superfici metalliche per un testo o un logo. Non richiede costi di attrezzatura. Ideale per quantità ridotte.
- ③ **Punzone**  
È necessaria la realizzazione di un punzone. Ideale per la riproduzione di loghi e disegni particolari.
- ④ **Sabbatura**  
La micropallinatura è un trattamento superficiale dell'acciaio eseguito a freddo con microsferine in ceramica a getto violento. L'oggetto acquisisce un alto impatto estetico perché la luce riflessa nelle microcavità generate viene diffusa dalla superficie.
- ⑤ **Retrò**  
La finitura retrò è ottenuta attraverso una particolare e innovativa tecnica di lavorazione dello strato superficiale delle posate che si contraddistingue per il caratteristico aspetto vintage.

## CUSTOMIZATIONS & PROMOTIONS

On request **Eme Posaterie** is also structured to offer customization (logos, brand name and designs). For special promotions we can also offer colors, finishes and complete custom made projects.

- Laser**  
Laser drawing technology allows the creation of logos, names and high precision textures quickly. It allows greater creative freedom. With high-tech laser technology sophisticated two-tone designs with three-dimensional effects can be created.

- Pantograph engraving**  
Shallow incision used on metal surfaces to reproduce a text or a logo. Does not require equipment costs. Ideal engraving for small quantities.

- Punching**  
Requires the realization of a punch. Ideal to reproduce logos and special designs.

- Sand blasting**  
The micro shot sand blasting is applied to cold steel surface and is carried out by using pressurized ceramic microspheres. The object acquires a high aesthetic appearance due to the refracted light reflected from the micro cavities on the surface.

- Retrò**  
The retro finish is obtained by using a unique and innovative technique on the surface of the cutlery; giving the cutlery that distinctive vintage look.



⑤



⑥



⑦



⑧



⑥

**Argentatura**

Applicazione di argento purissimo al 999.5 ‰ fino a 25 µ di spessore mediante processo elettrolitico ad immersione.

⑦

**PVD (Physical Vapour Deposition)**

Tecnica di deposizione ecologica consistente nella evaporazione e successiva condensazione di una fonte metallica sugli oggetti da trattare. Realizzato in camera sottovuoto è un trattamento che apporta, oltre a svariate sfumature di colore, anche una maggiore durezza all'acciaio rendendolo più resistente allo sfregamento, alla corrosione e all'usura.

⑧

**Lavorazioni particolari**

Su richiesta si eseguono lavorazioni sulla forma e sulla superficie degli articoli.

**Silvering**

Electro galvanic silver plating using 999.5 ‰ silver, available up to a thickness of 25 microns.

**PVD (Physical Vapor Deposition)**

“Physical Vapor Deposition” is an ecological technique for applied one metal to another. It consists of evaporating a metal and then condensing onto an object. The process is performed within a vacuum chamber and offers the possibility of providing various shades of color. The process also has an effect of hardening the steel, and thus forwarding greater protection against scratching, corrosion, and wear.

**Special finishes**

On request we can modify the form and surface of the articles.



## TRATTAMENTI DELL'ACCIAIO

Eme Posaterie grazie all'esperienza pluriennale maturata nel settore è in grado di realizzare molteplici trattamenti e lavorazioni speciali sulle superfici dell'acciaio. Questo ha permesso nel corso degli anni di incrementare la propria offerta con articoli unici, originali ed esclusivi.

### **Lucidatura**

Finitura a specchio realizzata sulle superfici per esaltarne le qualità.

### **PVD (Physical Vapour Deposition)**

Tecnica di deposizione ecologica consistente nell'evaporazione e successiva condensazione di una fonte metallica sugli oggetti da trattare. Realizzato in camera sottovuoto è un trattamento che apporta, oltre a svariate sfumature di colore, anche una maggiore durezza all'acciaio rendendolo più resistente allo sfregamento, alla corrosione e all'usura.

### **Argentatura**

Applicazione di argento purissimo al 999.5 ‰ fino a 25 µ di spessore mediante processo elettrolitico ad immersione.

## TREATMENT OF STEEL

Eme Posaterie, thanks to many years of experience in the industry, is able to achieve multiple treatments and special processing on steel surfaces. This has allowed over the years to increase its offer with unique, original and exclusive articles.

### **Polishing**

Mirror finishing achieved on surfaces to enhance qualities.

### **PVD (Physical Vapor Deposition)**

"Physical Vapor Deposition" is an ecological technique for applied one metal to another. It consists of evaporating a metal and then condensing onto an object. The process is performed within a vacuum chamber and offers the possibility of providing various shades of color. The process also has an effect of hardening the steel, and thus forwarding greater protection against scratching, corrosion, and wear.

### **Silvering**

Electro galvanic silver plating using 999.5 ‰ silver, available up to a thickness of 25 microns.



### **Sabbiatura**

La micropallinatura è un trattamento superficiale dell'acciaio eseguito a freddo con microsferine in ceramica a getto violento. L'oggetto acquisisce un alto impatto estetico perché la luce riflessa nelle microcavità generate viene diffusa dalla superficie.

### **Retrò**

La finitura retrò è ottenuta attraverso una particolare e innovativa tecnica di lavorazione dello strato superficiale delle posate che si contraddistingue per il caratteristico aspetto vintage.

### **Laser**

La tecnologia della marcatura laser consente di realizzare texture di elevata precisione permettendo una maggiore libertà creativa. Con il laser ad alta tecnologia si possono ottenere sofisticati disegni bicolore che creano effetti tridimensionali.

### **Satinatura**

Finitura che rende l'acciaio non lucido utilizzando delle speciali spazzole abrasive.

### **Brunitura**

È un processo artigianale a caldo. La finitura dell'acciaio di colore brunito è ottenuta dall'esposizione al calore in speciali forni senza additivi chimici.

### **Martellatura**

Lavorazione realizzata utilizzando dei particolari stampi.

### **Sand blasting**

The micro shot sand blasting is applied to cold steel surface and is carried out by using pressurized ceramic microspheres. The object acquires a high aesthetic appearance due to the refracted light reflected from the micro cavities on the surface.

### **Retrò**

The retro finish is obtained by using a unique and innovative technique on the surface of the cutlery; giving the cutlery that distinctive vintage look.

### **Laser**

Laser marking technology allows the creation of high precision textures, with a greater creative freedom. With high-tech laser technology sophisticated two-tone designs with three-dimensional effects can be created.

### **Satinising**

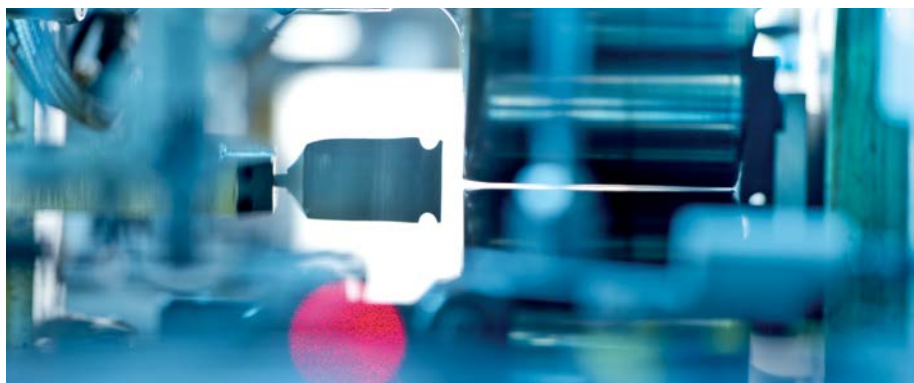
Finishing that makes the steel not polished by using special abrasive brushes.

### **Burnishing**

Exposed welding made manually on single pieces, and metal burnishing in special high temperature furnaces.

### **Hammering**

Processing carried out by using special moulds.



## PROCESSO PRODUTTIVO

Eme Posaterie contribuisce a rafforzare l'immagine dei prodotti "Made in Italy" grazie alla professionalità, alla qualità dei materiali ed al servizio offerto. Gli oggetti per la tavola rispecchiano la cultura degli italiani che ogni giorno insegnano attraverso il design, la moda ed il food, la vera essenza ed il significato dell'Italian Lifestyle nel mondo.

Il punto di forza di Eme Posaterie è la sua organizzazione ed il controllo del ciclo produttivo di circa 1.500.000 di pezzi mensili. Dietro ad ogni articolo c'è sempre un lavoro di équipe per raggiungere risultati eccellenti, un team di designer e di tecnici che lavorano a stretto contatto con i componenti della famiglia, i quali verificano personalmente l'intero ciclo produttivo.

L'altissima specializzazione nel settore e le sofisticate tecnologie all'avanguardia permettono di ottenere il prodotto finito completamente all'interno dell'azienda in conformità alle normative europee.

## LAVORAZIONE A FREDDO DELLE POSATE

Eme Posaterie acquista dalle più importanti acciaierie europee la materia prima sotto forma di grandi rotoli (Coils) con spessori che variano da 0.8 a 5 mm.

Le tipologie di acciaio certificato utilizzato sono 2:

### **AISI 304 (Cr18% e Ni 10%)**

sono acciai inox austenitici con:

- Ottima resistenza alla corrosione
- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico

## PRODUCTION PROCESS

Eme Posaterie contributes every day to strengthen the image of the "Made in Italy" products thanks to the quality of materials and the offered service.

The tableware and kitchenware reflect the culture of the Italians that every day teach through design, fashion and food, the true essence and meaning of the Italian Lifestyle in the world.

The strength of Eme Posaterie is its organisation and control of the production cycle of about 1,500,000 pieces monthly. Behind every article, there is always teamwork to achieve excellent results. A team of designers and technicians work closely with the family members who personally check the entire production flow, ensuring an excellent quality control. The high specialisation in the field and the latest sophisticated technologies allow obtaining the finished product entirely within the Company in compliance with the European Standards.

## COLD PROCESSING OF CUTLERY

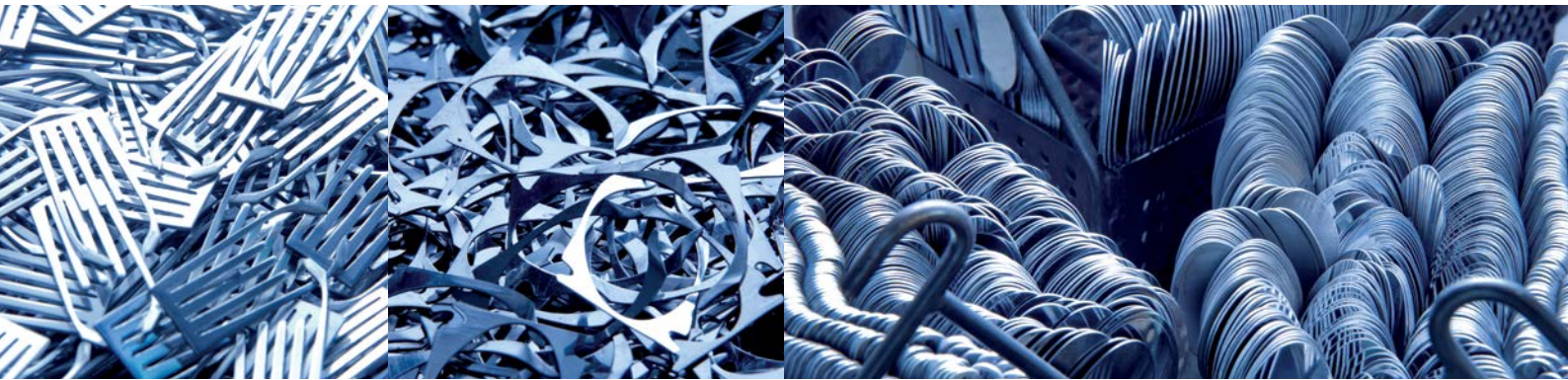
For this type of processing, Eme Posaterie purchases from the most important European steel works the raw material in the form of large rolls (coils) with thicknesses ranging from 0.8 to 5 mm.

The following are the 2 types of certified steel used:

### **AISI 304 (Cr 18% and Ni 10%)**

are austenitic stainless steels and have the following characteristics:

- Excellent resistance to corrosion
- Easy cleaning and excellent hygiene factor



- Facilmente lavorabile, duttile
- Incrudibile se lavorato a freddo (aumento della durezza)
- In condizione di totale ricottura non si magnetizza

#### **AISI 430 (Cr18%)**

sono acciai inox ferritici con:

- Ottima resistenza alla corrosione
- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico
- Facilmente lavorabile, duttile
- Incrudibile se lavorato a freddo (aumento della durezza). La lavorazione è definita a freddo perché tutte le deformazioni (taglio, stiramento dell'acciaio, coniatura) sono realizzate senza riscaldare il materiale.

#### **Fasi di lavorazione a freddo:**

- **Tranciatura** dello sviluppo del pezzo ovvero del profilo
- **Laminatura** con rulli per assottigliare la parte anteriore e ottenere un bilanciamento ottimale del pezzo
- **Rifilatura** della parte anteriore del pezzo (tazza del cucchiaino, rebbi delle forchette ecc.)
- **Sgrassaggio** per eliminare gli olii delle varie lavorazioni
- **Coniatura** per dare curvatura e ottenere la forma dell'oggetto
- **1° Lucidatura** per eliminare la sbavatura dai bordi ("coste") e fresatura dei rebbi delle forchette realizzata con l'impiego di rulli abrasivi
- **2° Lucidatura** per donare brillantezza a tutte le superfici con rulli e paste lucidanti
- **Lavaggio** per togliere residui di pasta abrasiva
- **Controllo qualità** e monitoraggio costante affinché il prodotto sia conforme alle normative
- **Confezionamento** di protezione per stoccaggio in magazzino

- Easy to work, flexible
- Work-hardened if cold processed (increase of hardness)
- Under a state of total annealing, it does not get magnetised

#### **AISI 430 (Cr 18%)**

are ferritic stainless steels and have the following characteristics:

- Excellent resistance to corrosion
- Easy cleaning and excellent hygiene factor
- Easy to work, flexible
- Work-hardened if cold processed (increase of hardness). The process is defined cold because all deformations (cutting, steel stretching, coining) are made without heating the material.

#### **Stages of cold processing:**

- **Development shearing** of the work piece or of the section
- **Laminating** with rollers to thin the front and obtain an optimum balance of the work piece
- **Trimming** of the front part of the work piece (spoon cup, fork prongs, etc.)
- **Degreasing** to remove oils of the various processes
- **Coining** to give curvature and obtain the shape of the object
- **1st Shining** to eliminate burring of "edges" and milling of the fork prongs made with the use of abrasive rollers
- **2nd Shining** to give brightness to all surfaces with rollers and polishing pastes
- **Washing** to remove abrasive paste residuals
- **Quality control** and constant monitoring to ensure that the product meets the regulations
- **Protection packaging** for warehouse storage



## LAVORAZIONE A CALDO DEI COLTELLI

Per la lavorazione a caldo dei coltelli si utilizzano barre tonde di diversi diametri di acciaio inox.

La lavorazione è definita a caldo perchè il procedimento di trasformazione plastica che il metallo subisce avviene tramite calore a una temperatura elevata.

La tipologia di acciaio certificato utilizzato è:

**AISI 420 (0,20% < C < 0,40% e Cr = 13% circa).**

È un acciaio martensitico, ovvero una lega ad elevato contenuto di cromo con una percentuale relativamente elevata di carbonio.

È l'unico acciaio inossidabile che può prendere la tempra e pertanto aumentare le sue proprietà meccaniche (carico di rottura, carico di snervamento, durezza) mediante trattamento termico.

**Fasi di lavorazione a caldo:**

- **Tranciatura** delle barre della lunghezza desiderata
- **Riscaldamento** nei forni ad elevata temperatura per facilitare la lavorazione successiva
- **Forgiatura** del manico e lama con schiacciamento del materiale per ottenere la modellazione
- **Tranciatura** perimetrale per definire il profilo del coltello e scartare la parte in eccesso

## HOT PROCESSING OF KNIVES

For the hot processing of knives, are used round stainless steel bars of different diameters. The processing is defined hot because the process of plastic transformation that the metal undergoes occurs through high temperature heat.

The certified steel type used is: **AISI 420 (0.20% < C < 0.40% and Cr = about 13%).**

It is martensitic steel, that is, a high chromium content alloy with a relatively high percentage of carbon.

The only stainless steel that can take tempering and therefore increase its mechanical properties by heat treatment (rupture load, yield strength, hardness).

**Phases of hot processing:**

- **Shearing** of the bars of the desired length
- **Heating** in furnaces at high temperature to facilitate the next processing
- **Forging** of the handle and blade with crushing of the material to obtain the wished modelling
- **Perimeter shearing** to define the section of the knife and discard the excess part



- Tempra** processo tecnologico che consiste nel portare la lama a temperature elevate in speciali forni (1080 °C) e a un rapido raffreddamento in camera d'azoto

- Rinvenimento** in forno ad una temperatura di 250 °C. Trattamento che conferisce alla lama la capacità di taglio, di resistenza alla corrosione e meccanica

- Molatura** lama attraverso mole speciali che riducono lo spessore della lama dal dorso al filo

- Seghettatura** lama ottenuta con speciali mole dentate raffreddate ad acqua

- Lucidatura** realizzata con rulli abrasivi per eliminare la sbavatura dai bordi ("coste") e successivamente con rulli e paste lucidanti per donare brillantezza

- Lavaggio** per togliere residui di pasta abrasiva

- Marchiatura** lama realizzata con punzone o tecnologia laser

- Controllo di qualità** e monitoraggio costante per la conformità del prodotto

- Confezionamento** di protezione per stoccaggio in magazzino

- Technological tempering** process which consists in bringing the blade at high temperatures in special furnaces (1,080 °C) and a rapid cooling in a nitrogen chamber

- Tempering** in a furnace at a temperature of about 250 °C.

A treatment which gives the blade the cutting, corrosion, resistance, and mechanical capacity

- Grinding** blade through special grinders that reduce the thickness of the blade from the back to the blade thread

- Blade serration** obtained by special water-cooled toothed grinders

- Polishing** made with abrasive rollers to remove burring from the edges and subsequently with rollers and polishing pastes to give brightness

- Washing** to remove residues of abrasive paste

- Blade marking** made with a puncher or laser technology

- Quality control** and constant monitoring for compliance of the product

- Protection packaging** for warehouse storage



## MANUTENZIONE & CURA POSATE

### Posate

#### LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

- Le posate in acciaio lucido, con trattamento PVD, sabbiato, retrò e laser sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie a 65 °C.

Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi.

Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio, se ciò non fosse possibile, aprire lo sportello della lavastoviglie affinché il vapore acqueo possa uscire e non si crei un ristagno di umidità.

Caricare i coltelli separatamente dalle posate e con la lama rivolta verso il basso (evita la possibilità di tagli accidentali). Evitare di utilizzare cicli di solo ammollo e lasciar le posate in atmosfera umida perché possono macchiarsi o danneggiarsi. Non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argentate.

#### LAVAGGIO MANUALE

Utilizzare un detergente liquido o in crema. Non utilizzare mai detersivi in polvere. Non utilizzare spazzole in metallo (pagliette) o detersivi abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi e ipocloriti (candeggina).

## USE AND CARE CUTLERY

### Cutlery

#### DISHWASHER

- Stainless steel Cutlery, with PVD, Sandblasted, Retro, and laser finishes, are dishwasher safe at 65 °C. Use a mild non-abrasive detergent that does not contain chlorine, alcohol or perfume.

Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle finishes, if this would not be possible, open the door of the dishwasher so that the water vapor can come out and it does not create damp conditions.

Load knives separately from forks and spoons and with the blade pointing downwards for safety.

Avoid using a rinse-and-hold cycle: cutlery left in a damp atmosphere can become stained or damaged. Do not mix silver plated and stainless steel items in the same cycle. Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting: therefore dry manually immediately after washing in dishwasher.

#### HANDWASHING

Use a liquid detergent or a cream, not powder. Do not use wire wool or abrasive cleaners and please avoid using slightly alkaline detergents, containing alcohol, perfumes and chlorine (bleach).





### Posate acciaio argentato

Il consiglio migliore è quello di utilizzare la posateria di metallo argentato tutti i giorni: un regolare lavaggio infatti evita l'ossidazione e fa sì che le posate si rivestano di una caratteristica patina color bianco.

#### LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

Se non è possibile lavare le posate subito dopo l'uso, è buona norma riporle in una vaschetta con acqua tiepida e un po' di detersivo, rimuovendo così i residui di cibo che possono danneggiare il metallo. Si passerà poi al lavaggio nella lavastoviglie seguendo semplici accorgimenti:

- prevedere un programma di lavaggio non aggressivo, con una temperatura dell'acqua di massimo 40/45 °C
- al termine del lavaggio, consigliamo di non aprire subito la lavastoviglie affinché le posate possano tornare gradatamente alla temperatura ambiente
- prima di riporle, passare velocemente un panno morbido per assicurare una perfetta asciugatura.

#### LAVAGGIO MANUALE

Utilizzare spugne morbide non abrasive con detersivo delicato, sciacquare con cura e asciugare perfettamente.

### Silverplated cutlery

We recommend that you use your silver plated cutlery on a daily basis. Daily use implies regular cleaning, which prevents tarnishing (oxidation) and makes the silver plated acquire a lovely, lustrous-white sheen.

#### DISHWASHER

If the cutlery pieces cannot be washed immediately after use they should be placed in a basin with lukewarm water and a small amount of hand dishwashing detergent in order to remove any food particles that could scratch the material. After this they can be placed in the dishwasher, but you must remember to proceed as follows:

- we recommend that you operate the dishwasher using the delicate or gentle cycle at a maximum temperature of 40°- 45 °C and use a high quality dishwasher detergent
- we recommend that you do not remove the cutlery pieces as soon as the washing cycle ends but let them cool down to room temperature
- we recommend that you wipe the cutlery pieces with a soft cloth to ensure they are perfectly dry before you store them away.

#### HANDWASHING

We recommend that you use a soft, non-abrasive sponge and a delicate, hand dishwashing detergent. After washing, they must be rinsed with care then wiped with a soft cloth until they are perfectly dry.





POSATE  
ACCIAIO  
ARGENT  
ATO

# Domus Sabbiato Argentato

3mm



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	290 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	255 mm



# Domus Sabiato Argentato

Domus Sabbiato Argentato . DS/TSAAR

17 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .235 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .217 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .182 mm



X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .182 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .142 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon .115 mm



110 Mestolo . Ladle .290 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .152 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .240 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork .240 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .210 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .193 mm



200 Pala torta . Cake shovel .255 mm



270 Coppia insalata . Salad set .240 mm



280 Pala riso . Rice spoon .255 mm

# Impero Argentato

# 3mm

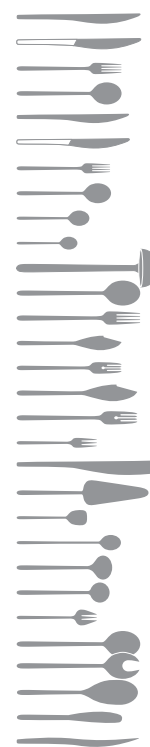


X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
110	Mestolo . Ladle	287 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm	
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm	
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm	
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm	
230	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm	
240	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm	
250	Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon	185 mm	
260	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm	
300	Spalmaburro . Butter knife	175 mm	
350	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm	
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm	
CUCO	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	132 mm	

# Savoia Argentato

**3mm**


<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X20</b>	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	238 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm
<b>X60</b>	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	215 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	178 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	282 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	225 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	230 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	190 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	180 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	247 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	222 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	127 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	192 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	176 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>260</b>	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	225 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	250 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	230 mm









PVD  
POSATE  
ACCIAIO



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
DOMUS  
BLACK

# Domus Black

# 3mm



X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
110	Mestolo . Ladle	290 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	240 mm
280	Pala riso . Rice spoon	255 mm





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
DOMUS  
CHOCO  
LATE

# Domus Chocolate

3mm



X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
110	Mestolo . Ladle	290 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	240 mm
280	Pala riso . Rice spoon	255 mm



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
DOMUS  
GOLD



# Domus Gold

# 3mm



X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
110	Mestolo . Ladle	290 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	240 mm
280	Pala riso . Rice spoon	255 mm



**Domus****3<sup>m</sup>**

# GAMMA COLORI DOMUS 5



- SABBBIATO ARGENTATO
- LUCIDO PVD GOLD
- LUCIDO PVD CHOCOLATE
- LUCIDO PVD BLACK
- LUCIDO



Domus . DS/10

# Domus

**17** articoli disponibili . articles available



**X10** Coltello tavola . Table knife .235 mm



**X30** Forchetta tavola . Table fork .205 mm



**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



**X50** Coltello frutta . Dessert knife .217 mm



**X70** Forchetta frutta . Dessert fork .182 mm



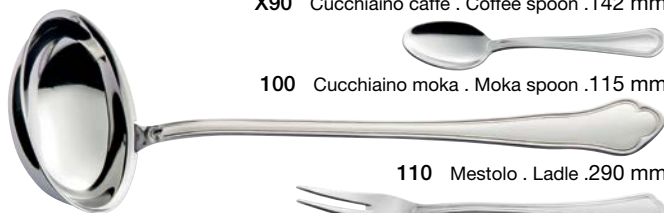
**X80** Cucchiaino frutta . Dessert spoon .182 mm



**X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon .142 mm



**100** Cucchiaino moka . Moka spoon .115 mm



**110** Mestolo . Ladle .290 mm



**180** Forchetta dolce . Cake fork .152 mm



**120** Cucchiaino da servizio . Serving spoon .240 mm



**130** Forchetta da servizio . Serving fork .240 mm



**140** Coltello pesce . Fish knife .210 mm



**150** Forchetta pesce . Fish fork .193 mm



**200** Pala torta . Cake shovel .255 mm



**270** Coppia insalata . Salad set .240 mm



**280** Pala riso . Rice spoon .255 mm



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
ELEVEN  
CHAM  
PAGNE



# Eleven 2.5<sup>mm</sup> Sabbiato Champagne

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ELEVEN  
BLACK

# Eleven Black

## 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ELEVEN  
CHOCO  
LATE

# Eleven Chocolate

## 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ELEVEN  
GOLD



# Eleven Gold

## 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm





PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ELEVEN  
ROSE'

Eleven Rosé . EV/RS

Eleven Rosé è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 lucidato a specchio dalla ricercata e raffinata finitura PVD brunita . Eleven Rosé is a cutlery collection in mirror-polished 18/10 stainless steel with a refined and burnished PVD finish.

# Eleven Rosé

## 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ELEVEN  
SAHARA



Eleven Sahara . EV/SH

Eleven Sahara è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 con finitura sabbbiata e brunita realizzata con trattamento PVD che la rende particolarmente esclusiva ed elegante . Eleven Sahara is a cutlery collection in 18/10 stainless steel with a sandblasted and burnished finish made with PVD treatment, making it particularly exclusive and elegant.

# Eleven Sahara

## 2.5mm

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm



**Eleven 2.5<sup>mm</sup>**

design ibidesign

# GAMMA COLORI ELEVEN 8



- SABBIATO
- SABBIATO PVD CHAMPAGNE
- SABBIATO PVD SAHARA
- LUCIDO PVD GOLD
- LUCIDO PVD ROSE
- LUCIDO PVD CHOCOLATE
- LUCIDO PVD BLACK
- LUCIDO

# Eleven

Eleven . EV/10

17 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .238 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .220 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .220 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .219 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .191 mm



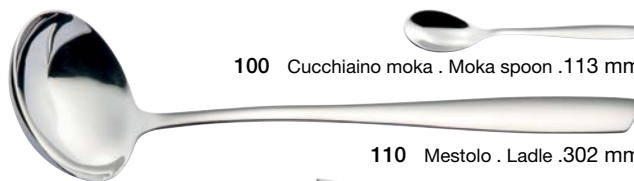
X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .147 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon .113 mm



110 Mestolo . Ladle .302 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .154 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .253 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork .252 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .204 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .191 mm




200 Pala torta . Cake shovel .268 mm



270 Coppia insalata . Salad set .253 mm



280 Pala riso . Rice spoon .262 mm



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
ETOILE  
CHAM  
PAGNE





# Etoile Sabbiato Champagne

**4**  
mm


X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	119 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	190 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	162 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ETOILE  
BLACK

# Etoile Black

# 4<sup>€</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	119 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	190 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	162 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

15 articoli disponibili . 15 articles available

PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ETOILE  
CHOCO  
LATE



# Etoile Chocolate

**4<sup>me</sup>**


X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	220 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	119 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	190 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	162 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

15 articoli disponibili . 15 articles available

PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
ETOILE  
GOLD



# Etoile Gold

# 4<sup>th</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	220 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	119 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	190 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	162 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

15 articoli disponibili . 15 articles available

**Etoile****4€**

# GAMMA COLORI ETOILE 6



- SABBBIATO
- SABBBIATO PVD CHAMPAGNE
- LUCIDO PVD GOLD
- LUCIDO PVD CHOCOLATE
- LUCIDO PVD BLACK
- LUCIDO



# Etoile

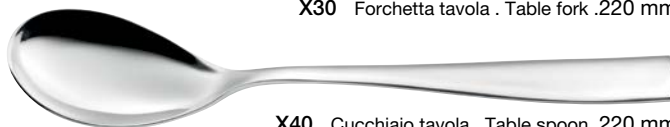
15 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .235 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .220 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .220 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .208 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



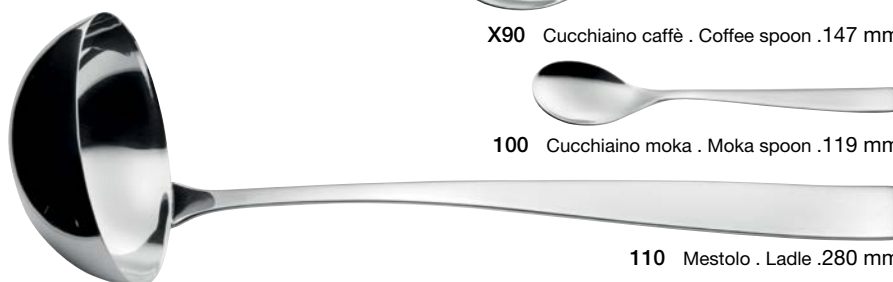
X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .147 mm



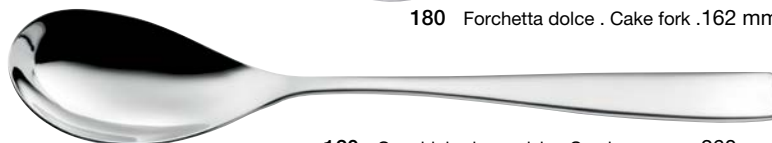
100 Cucchiaino moka . Moka spoon .119 mm



110 Mestolo . Ladle .280 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .162 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .260 mm



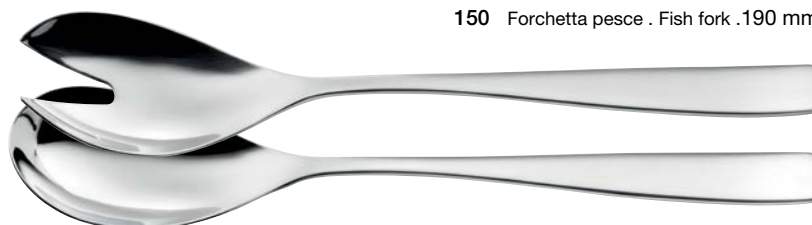
130 Forchetta da servizio . Serving fork .260 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .190 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .190 mm



270 Coppia insalata . Salad set .260 mm



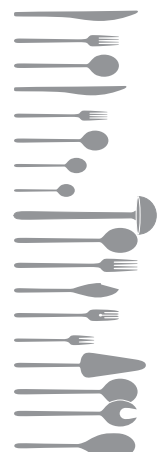
PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
RETRO,  
ROYAL  
BLACK

# Royal Retrò Black

# 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm



PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
RETRO,  
ROYAL  
CHOCO  
LATE



# Royal Retrò Chocolate

2.5mm



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm	
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm	

17 articoli disponibili . 17 articles available



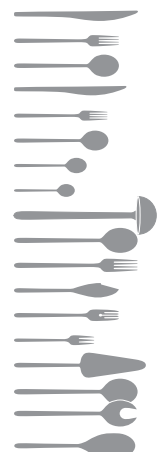
PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
RETRO'  
ROYAL  
GOLD

# Royal Retrò Gold

# 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm



**Royal 2.5<sup>mm</sup>**

# GAMMA COLORI ROYAL 5



- RETRÒ
- RETRÒ PVD GOLD
- RETRÒ PVD CHOCOLATE
- RETRÒ PVD BLACK
- LUCIDO



# Royal

Royal . RO/10

17 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .240 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .217 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .184 mm



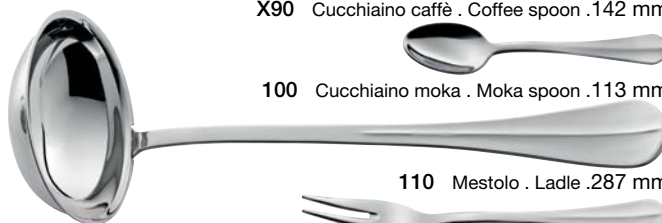
X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .182 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .142 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon .113 mm



110 Mestolo . Ladle .287 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .152 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .233 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork .233 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .192 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .184 mm



200 Pala torta . Cake shovel .225 mm



270 Coppia insalata . Salad set .233 mm



280 Pala riso . Rice spoon .257 mm

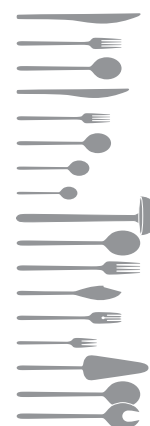
PVD  
POSATE  
ACCIAIO  
VENICE  
COPPER  
BRONZE



# Venice <sup>4m</sup> Copper Bronze



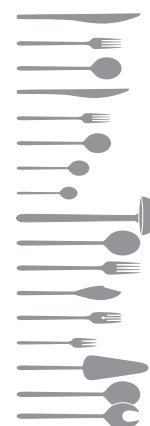
X10	Coltello tavola . Table knife	250 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	232 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	232 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	200 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	124 mm
110	Mestolo . Ladle	310 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm



# Venice Gun Metal

**4m**


X10	Coltello tavola . Table knife	250 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	232 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	232 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	200 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	124 mm
110	Mestolo . Ladle	310 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm

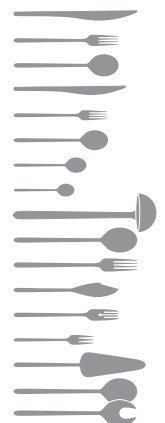


# Venice Tin Gold

# 4<sup>me</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	250 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	232 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	232 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	200 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	124 mm
110	Mestolo . Ladle	310 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm





POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO





POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
CHEF  
VERSUS



Chef Versus . CH/VS

Chef Versus è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 con finitura, in contrapposizione, lucida/opaca dall'effetto inedito . Chef Versus is a collection of 18/10 stainless steel cutlery with a glossy/matte finish in contrast with a unique effect.

# Chef Versus










design ibidesign

4€



9 articoli disponibili . 9 articles available

- X10 Coltello tavola . Table knife
- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- X50 Coltello frutta . Dessert knife
- X70 Forchetta frutta . Dessert fork
- X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 180 Forchetta dolce . Cake fork

- 240 mm 
- 206 mm 
- 206 mm 
- 210 mm 
- 182 mm 
- 182 mm 
- 137 mm 
- 110 mm 
- 151 mm 

Eleven Sabbbiato . EV/TSA



# Eleven Sabbbiato

design ibidesign

2.5<sup>mm</sup>

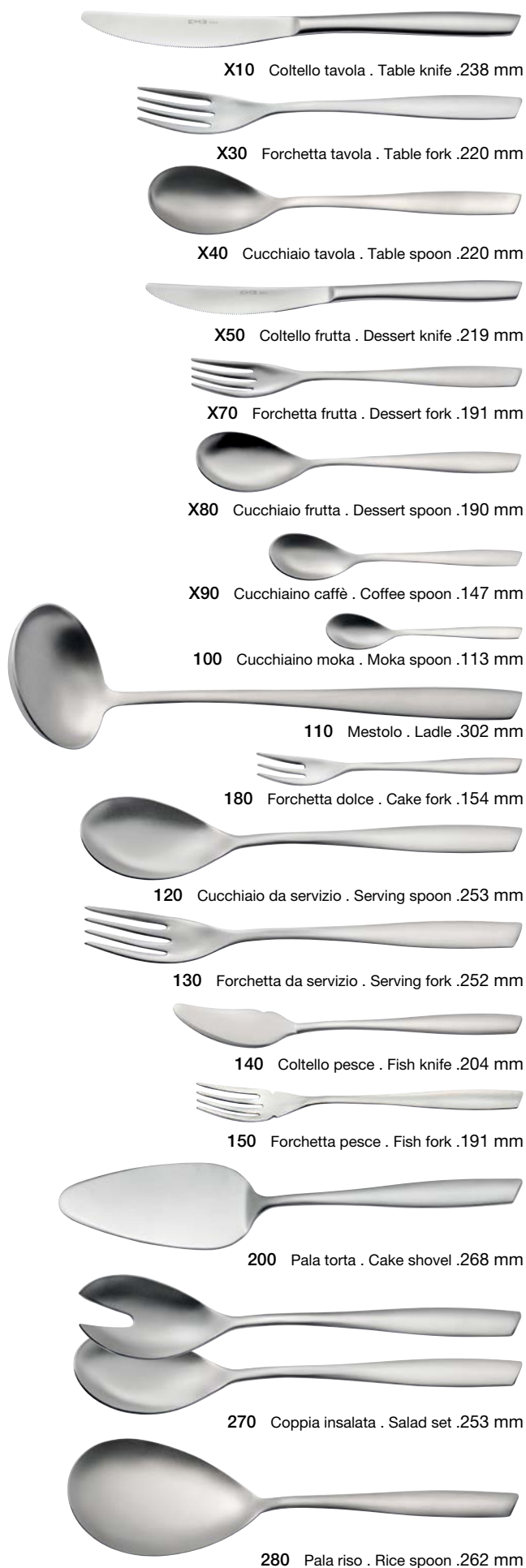
X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm



17 articoli disponibili . 17 articles available

# Eleven Sabbiato

17 articoli disponibili . articles available



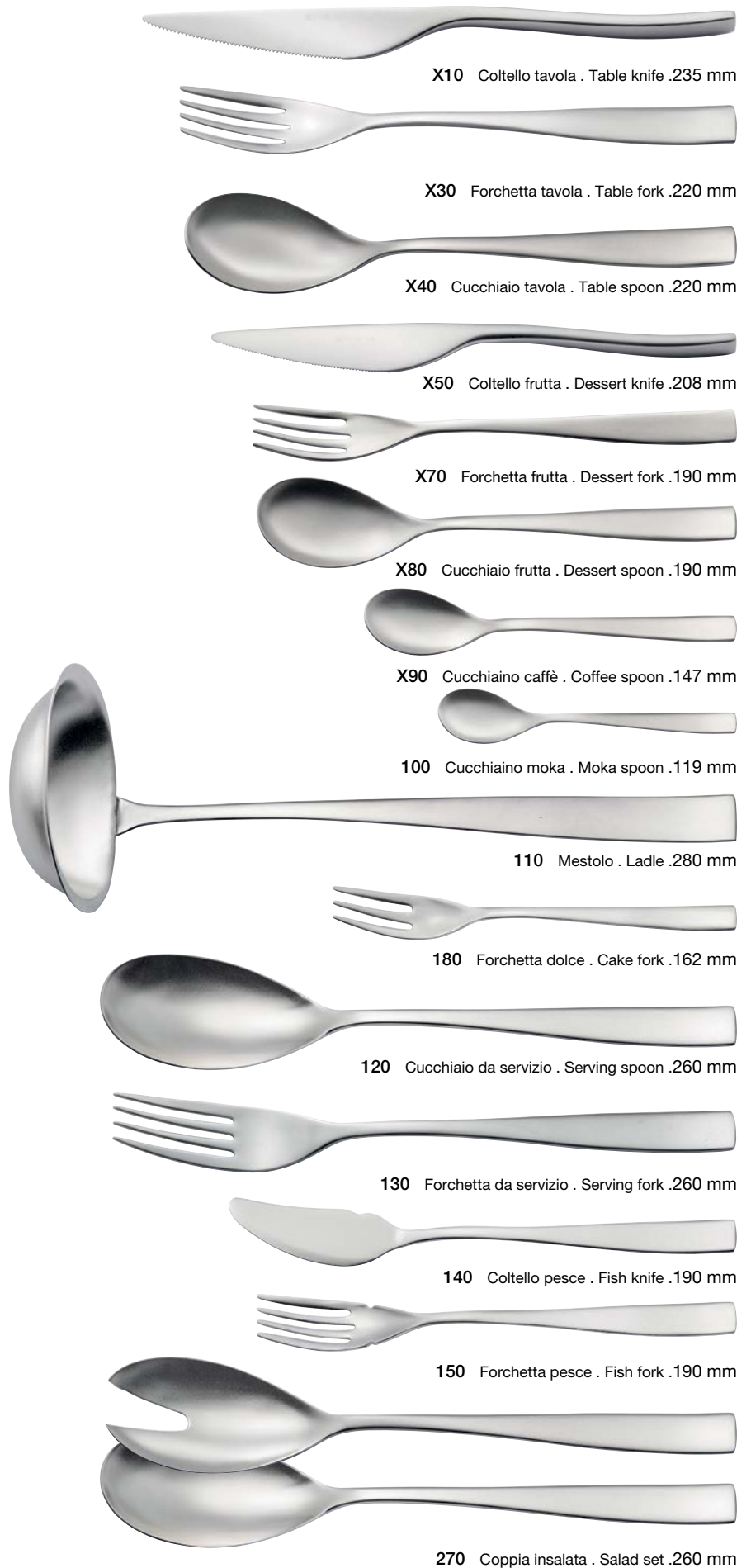
# Etoile Sabbato

**4**  
mm


X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	119 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	190 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	162 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

# Etoile Sabbiato

15 articoli disponibili . articles available



Fashion Sabbbiato . FH/TSA












# Fashion Sabbbiato

3<sup>mm</sup>

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	234 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	210 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	188 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	118 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	148 mm	

# Fashion Sabbiato

Fashion Sabbiato . FH/TSA

9 articoli disponibili . articles available



**X10** Coltello tavola . Table knife .234 mm



**X30** Forchetta tavola . Table fork .210 mm



**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon .210 mm



**X50** Coltello frutta . Dessert knife .218 mm



**X70** Forchetta frutta . Dessert fork .188 mm



**X80** Cucchiaino frutta . Dessert spoon .188 mm



**X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon .137 mm



**100** Cucchiaino moka . Moka spoon .118 mm



**180** Forchetta dolce . Cake fork .148 mm










Infinity Sabbbiato . IN/TSA

# Infinity Sabbbiato

design ibidesign

2.5<sup>mm</sup>

9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



# Infinity Sabbiato

Infinity Sabbiato . IN/TSA

9 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife . 242 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork . 214 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon . 214 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife . 211 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork . 190 mm



X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon . 190 mm



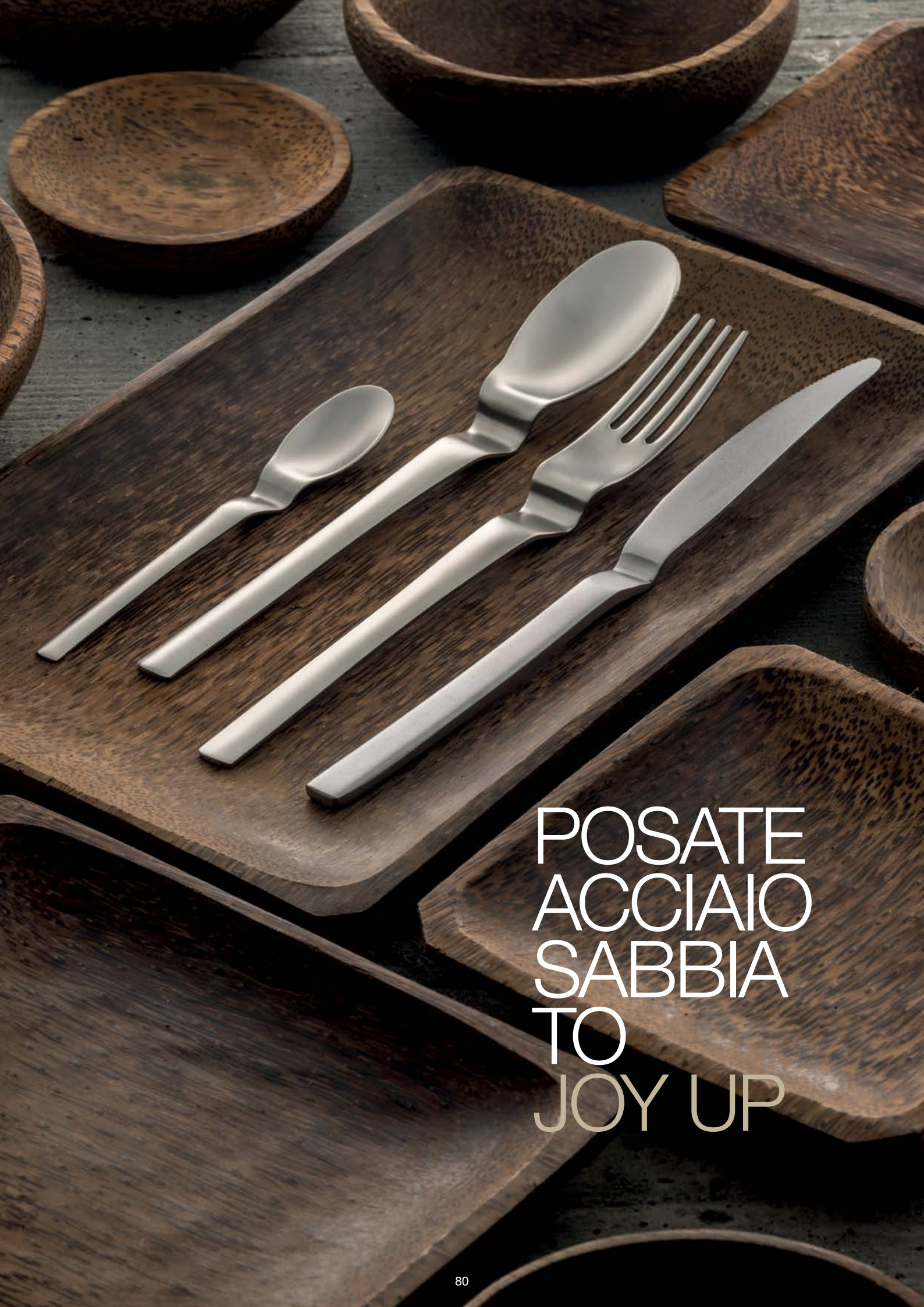
X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon . 138 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon . 113 mm



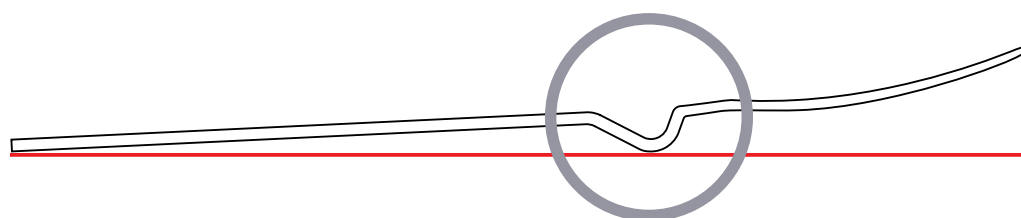
180 Forchetta dolce . Cake fork . 152 mm



POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
JOY UP

# Joy Up


design ibidesign

2<sup>m</sup>

La particolare curvatura mantiene sollevata la posata dal piano di appoggio assicurando una tavola impeccabile.  
The particular curvature keeps the flatware lifted from the supporting surface, ensuring a flawless table.

5 articoli disponibili . 5 articles available

**X30** Forchetta tavola . Table fork  
**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon  
**CTE** Coltello tavola eco . Table knife eco  
**X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon  
**100** Cucchiaino moka . Moka spoon

217 mm   
 217 mm   
 237 mm   
 142 mm   
 113 mm 

Joy Sabbbiato . JY/TSA

**Joy  
Sabbbiato**  
design ibidesign

**2<sup>m</sup>**



5 articoli disponibili . 5 articles available

- X30** Forchetta tavola . Table fork
- X40** Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE** Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100** Cucchiaino moka . Moka spoon

217 mm  
217 mm  
237 mm  
142 mm  
113 mm



# Milano Sabbbiato

## 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	235 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	184 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>250</b>	Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon	185 mm
<b>260</b>	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
<b>X30S</b>	Forchetta spaghetti . Spaghetti fork	205 mm











POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
OXFORD

Oxford Sabbiato . OX/TSA

# Oxford Sabbiato

**2**  
mm


6 articoli disponibili . 6 articles available

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	196 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	196 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	220 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	133 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	



POSATE  
ACCIAIO  
SABBIA  
TO  
SHARK














Shark Sabbiato . SH/TSA

# Shark Sabbiato

# 2mm



<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	207 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	207 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	227 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	187 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	186 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	119 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	189 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm	

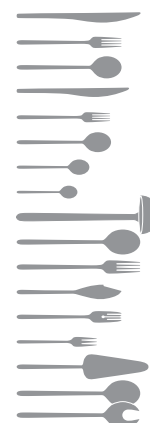
11 articoli disponibili . 11 articles available

# Venice Sabbbiato

# 4<sup>m</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	250 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	232 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	232 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	200 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	124 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	310 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	247 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	260 mm





POSATE  
ACCIAIO  
FORGIA  
TO.SAB  
BIATO  
ZEUS  
ICE

Zeus Ice . ZE/IC

È una posata forgiata la cui lavorazione martellata evoca il rito antico della lavorazione manuale dei fabbri che, nelle loro fucine, modellavano il tizzone incandescente a colpi di martello fino ad ottenere, con la loro maestria, dei manufatti unici.

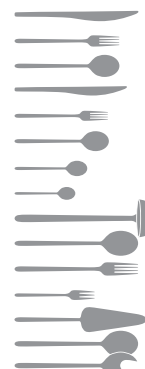
Le superfici ondulate e irregolari dell'impugnatura ricordano l'incessante battito dei martelli. Così come le lame dei coltelli dal profilo discontinuo e dalla silhouette inconfondibile. Finitura sabbata.

## Zeus Ice

design ibidesign



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	238 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	212 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	185 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	274 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	255 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm



# Zeus Ice

14 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .238 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .214 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .212 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .212 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .185 mm



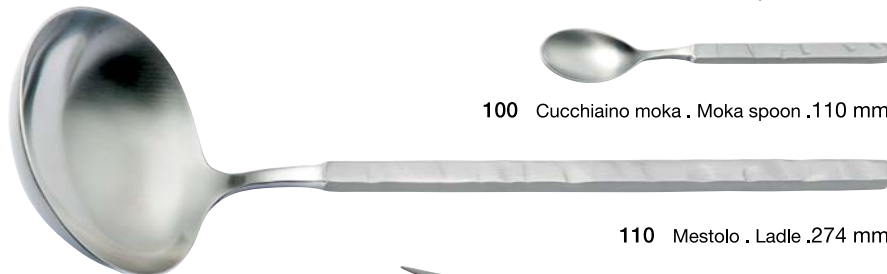
X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .185 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .140 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon .110 mm



110 Mestolo . Ladle .274 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .155 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .240 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork .240 mm



200 Pala torta . Cake shovel .255 mm



270 Coppia insalata . Salad set .240 mm



A still life composition featuring vintage silverware, bowls of food, and fresh produce on a blue patterned background. The scene includes a large bowl of red soup with a silver spoon, a smaller bowl with a silver butter knife, and a plate with a silver fork and spoon. Fresh green and red berries are scattered throughout. The text 'POSATE ACCIAIO RETRO'' is overlaid in white.

POSATE  
ACCIAIO  
RETRO'

# Royal Retrò

# 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm





Royal Retrò . RO/RE

# Royal Retrò

17 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife .240 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork .205 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon .205 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife .217 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork .184 mm



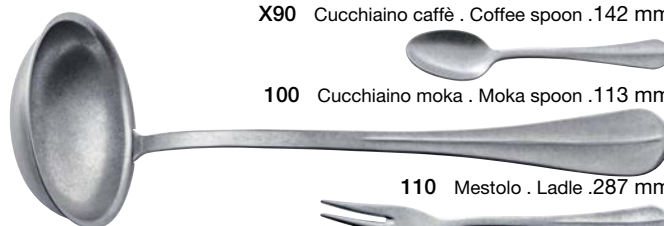
X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .182 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .142 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon .113 mm



110 Mestolo . Ladle .287 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork .152 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .233 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork .233 mm



140 Coltello pesce . Fish knife .192 mm



150 Forchetta pesce . Fish fork .184 mm



200 Pala torta . Cake shovel .225 mm



270 Coppia insalata . Salad set .233 mm



280 Pala riso . Rice spoon .257 mm

Impero Retrò . IM/RE

# Impero Retrò 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm	
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm	

17 articoli disponibili . 17 articles available

# Milano Retrò

## 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm







# POSATE ACCIAIO LASER

Infinity La Divina . IN/LDI

Acciaio lucido con incisione laser dedicata al sommo poeta **Dante Alighieri**. Il 2021 è l'anno in cui ricorre il 700° anniversario dalla sua morte.

La Eme vuole rendere omaggio al grande Poeta dedicandogli questa collezione di posate:










**La Divina Commedia . Inferno.**

# Infinity 2.5<sup>mm</sup> LaDivina

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	

# Infinity LaDivina

**9** articoli disponibili . articles available

## Inferno: Canto I

Nel mezzo del cammin di nostra vita  
mi ritrovai per una selva oscura  
ché la diritta via era smarrita.  
Dante Alighieri

*Nel mezzo del cammin di nostra vita  
mi ritrovai per una selva oscura  
ché la diritta via era smarrita.  
Dante Alighieri*



**X10IN/LDI** Coltello tavola . Table knife .242 mm



**X30IN/LDI** Forchetta tavola . Table fork .214 mm



**X40IN/LDI** Cucchiaino tavola . Table spoon .214 mm



**X50IN/LDI** Coltello frutta . Dessert knife .211 mm



**X70IN/LDI** Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



**X80IN/LDI** Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



**X90IN/LDI** Cucchiaino caffè . Coffee spoon .138 mm



**100IN/LDI** Cucchiaino moka . Coffee spoon .113 mm



**180IN/LDI** Forchetta dolce . Cake fork .152 mm

# Eleven Exa

## 2.5<sup>mm</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm





POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
CHARME  
PECHINO



Charme Pechino . CR/LPE

Acciaio lucido con incisione laser ispirata ai raffinati ricami della seta cinese.










Il raffinato decoro evoca la magica ed esclusiva atmosfera orientale dove la seta, arricchita dai motivi floreali, era considerata un lusso assoluto e la sua lavorazione un segreto gelosamente custodito dalla Cina.

# Charme 2.5<sup>mm</sup> Pechino

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	210 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	

# Charme Pechino

**9** articoli disponibili . articles available



**X10CR/LPE** Coltello tavola . Table knife .235 mm



**X30CR/LPE** Forchetta tavola . Table fork .214 mm



**X40CR/LPE** Cucchiaino tavola . Table spoon .214 mm



**X50CR/LPE** Coltello frutta . Dessert knife .210 mm



**X70CR/LPE** Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



**X80CR/LPE** Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



**X90CR/LPE** Cucchiaino caffè . Coffee spoon .138 mm



**100CR/LPE** Cucchiaino moka . Coffee spoon .113 mm



**180CR/LPE** Forchetta dolce . Cake fork .152 mm



POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
INFINITY  
MONO  
GRAM












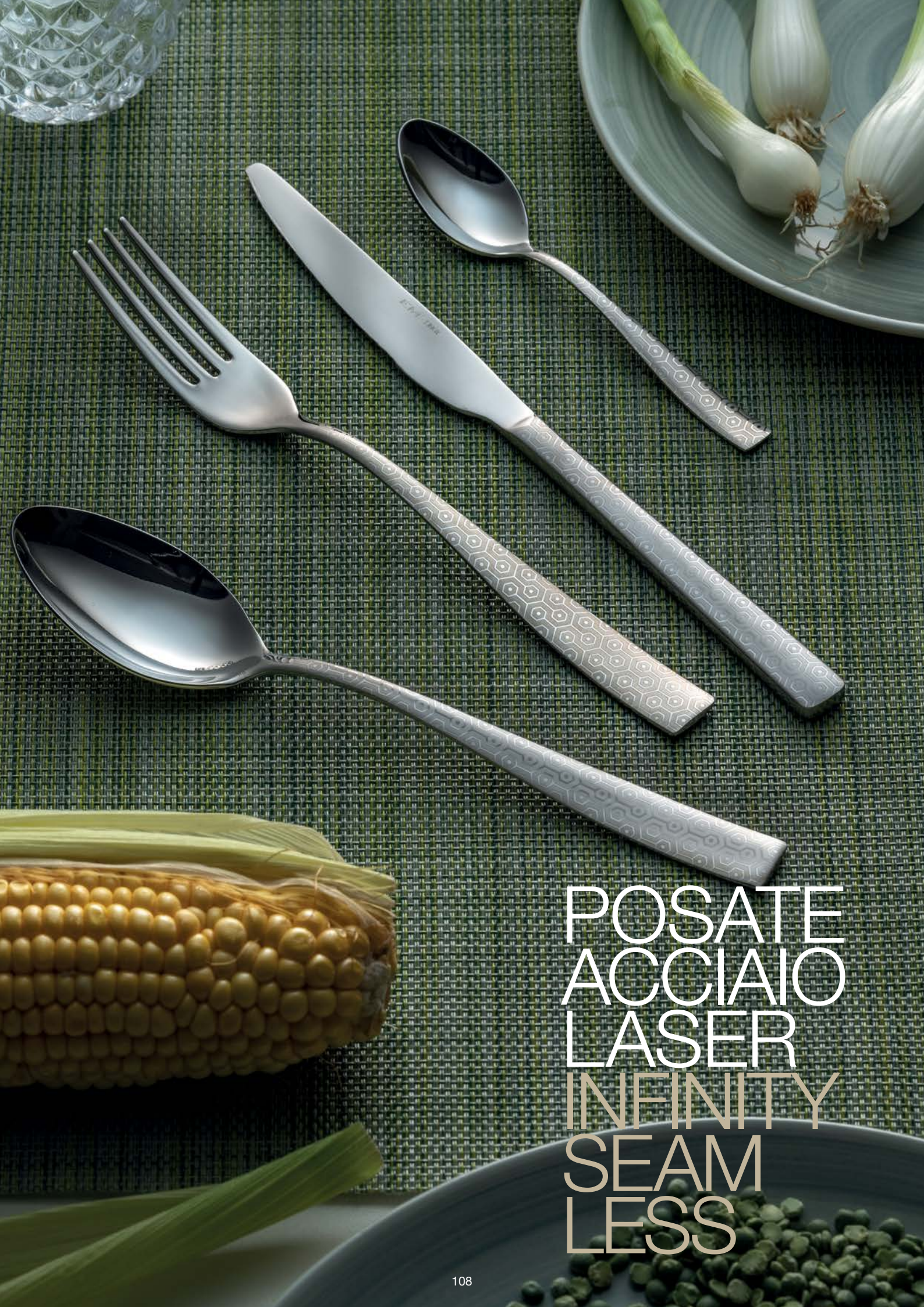
# Infinity 2.5<sup>mm</sup> Monogram

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
INFINITY  
SEAM  
LESS










Infinity Seamless . IN/LSE

# Infinity Seamless 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	

# Hermitage 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	184 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm	
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm	

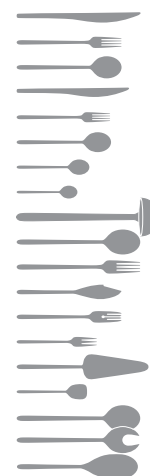
16 articoli disponibili . 16 articles available

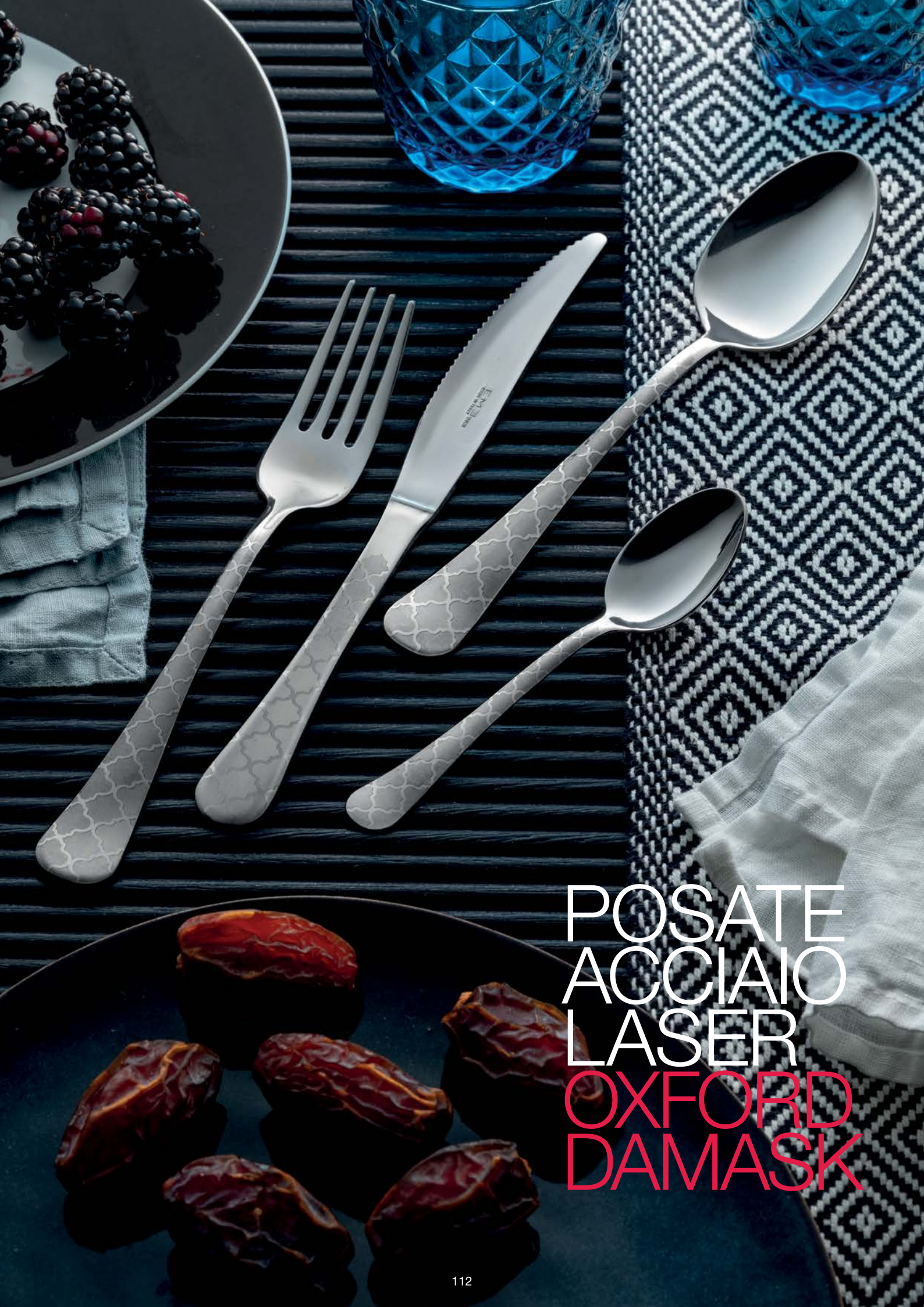


# Milano 2.5<sup>mm</sup> Damask



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	184 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm





POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
OXFORD  
DAMASK







# Oxford Damask

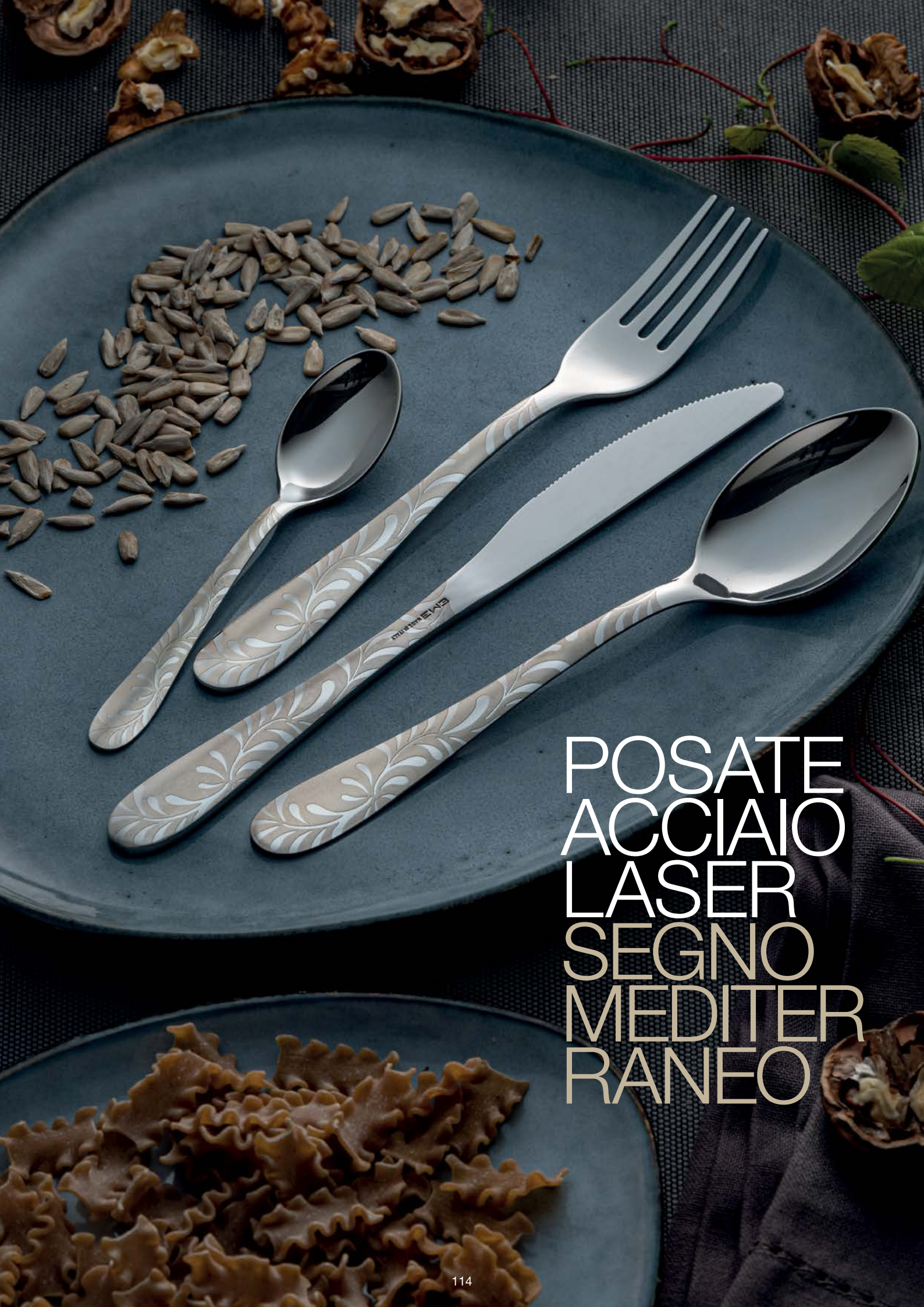
2mm



6 articoli disponibili . 6 articles available

- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 180 Forchetta dolce . Cake fork

- 196 mm 
- 196 mm 
- 220 mm 
- 133 mm 
- 111 mm 
- 150 mm 



POSATE  
ACCIAIO  
LASER  
SEGNO  
MEDITER  
RANEO

Segno Mediterraneo . SE/LME



# Segno 1.8<sup>mm</sup> Mediterraneo

design ibidesign



6 articoli disponibili . 6 articles available

- X30** Forchetta tavola . Table fork  
**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon  
**CTE** Coltello tavola eco . Table knife eco  
**X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon  
**100** Cucchiaino moka . Moka spoon  
**180** Forchetta dolce . Cake fork

204 mm  
 204 mm  
 225 mm  
 137 mm  
 111 mm  
 150 mm







POSATE  
ACCIAIO

Etoile . ET/10

Etoile è una posata dalle linee moderne, morbide e decise. La sua principale caratteristica è data dall'appoggio a taglio del coltello che dona alla tavola un tocco di assoluta originalità. Le rotondità del cucchiaino e la sinuosità della forchetta conferiscono alla serie ulteriore personalità e contrastano con la base larga e piatta dei manici.

**Etoile****4mm**

X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	119 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	190 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	162 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

15 articoli disponibili . 15 articles available



# Etoile

Etoile . ET/10

15 articoli disponibili . articles available



X10ET/10 Coltello tavola . Table knife .235 mm



X30ET/10 Forchetta tavola . Table fork .220 mm



X40ET/10 Cucchiaino tavola . Table spoon .220 mm



X50ET/10 Coltello frutta . Dessert knife .208 mm



X70ET/10 Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



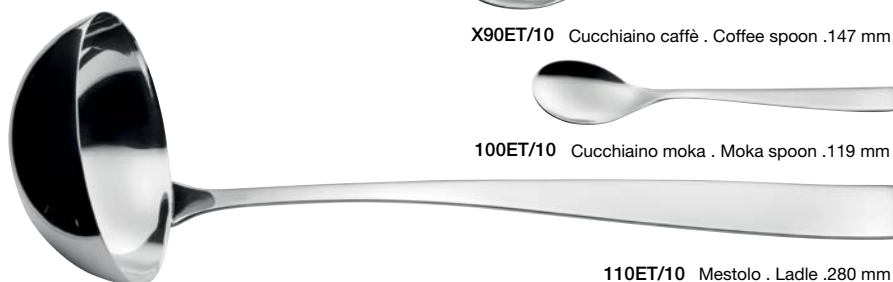
X80ET/10 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



X90ET/10 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .147 mm



100ET/10 Cucchiaino moka . Moka spoon .119 mm



110ET/10 Mestolo . Ladle .280 mm



180ET/10 Forchetta dolce . Cake fork .162 mm



120ET/10 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .260 mm



130ET/10 Forchetta da servizio . Serving fork .260 mm



140ET/10 Coltello pesce . Fish knife .190 mm



150ET/10 Forchetta pesce . Fish fork .190 mm



270ET/10 Coppia insalata . Salad set .260 mm

MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

900 . NC/10

900

3mm



22 articoli disponibili . 22 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	215 mm
X20	Coltello tavola m.v. . Table knife h/h	220 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	195 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	195 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	197 mm
X60	Coltello frutta m.v. . Dessert knife h/h	195 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	175 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	175 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	124 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
110	Mestolo . Ladle	252 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	214 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	201 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	255 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	236 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	130 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	200 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Armonia . AO/10

Armonia

3mm



20 articoli disponibili . 20 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	233 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	195 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	116 mm
110	Mestolo . Ladle	285 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	242 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	242 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	193 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	183 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	262 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	245 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	145 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	200 mm
270	Coppia insalata . Salad set	242 mm



Chef . CH/10

**Chef**

design ibidesign

**4<sup>mm</sup>**

18 articoli disponibili . 18 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	206 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	206 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	210 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
110	Mestolo . Ladle	275 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	235 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	237 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	200 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	182 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	260 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	238 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
200	Pala torta . Cake shovel	242 mm
270	Coppia insalata . Salad set	235 mm



Eden . ED/10

**Eden****3<sup>mm</sup>**

32 articoli disponibili . 32 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	225 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	210 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	116 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	242 mm
200	Pala torta . Cake shovel	227 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
230	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
240	Cucchiaino brodo . Soup spoon	170 mm
250	Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon	185 mm
260	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	255 mm
300	Spalmaburro . Butter knife	180 mm
350	Coltello bistecca . Steak knife	225 mm
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm





POSATE  
ACCIAIO  
CHARME

# Charme 2.5<sup>mm</sup>



Beta . BE/10

**Beta****4<sup>ME</sup>**

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	233 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	250 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	193 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	255 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	243 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	235 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	150 mm



**Celine**  
design ibidesign

**4.5€**



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	236 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	227 mm
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	227 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	195 mm
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	195 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	283 mm
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	263 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	263 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	167 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	263 mm



Eleven . EV/10

# Eleven

## 2.5<sup>mm</sup>

design ibidesign



X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm



17 articoli disponibili . 17 articles available



# Eleven

Eleven . EV/10

17 articoli disponibili . articles available



**X10** Coltello tavola . Table knife .238 mm



**X30** Forchetta tavola . Table fork .220 mm



**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon .220 mm



**X50** Coltello frutta . Dessert knife .219 mm



**X70** Forchetta frutta . Dessert fork .191 mm



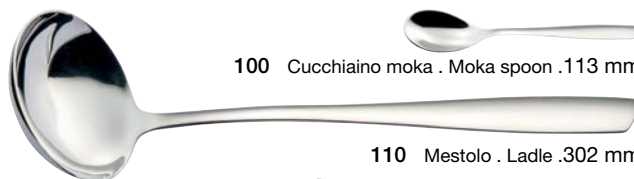
**X80** Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



**X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon .147 mm



**100** Cucchiaino moka . Moka spoon .113 mm



**110** Mestolo . Ladle .302 mm



**180** Forchetta dolce . Cake fork .154 mm



**120** Cucchiaino da servizio . Serving spoon .253 mm



**130** Forchetta da servizio . Serving fork .252 mm



**140** Coltello pesce . Fish knife .204 mm



**150** Forchetta pesce . Fish fork .191 mm



**200** Pala torta . Cake shovel .268 mm



**270** Coppia insalata . Salad set .253 mm



**280** Pala riso . Rice spoon .262 mm












POSATE  
ACCIAIO  
FASHION

# Fashion 3<sup>m</sup>



9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	234 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	210 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	188 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	118 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	148 mm	

MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

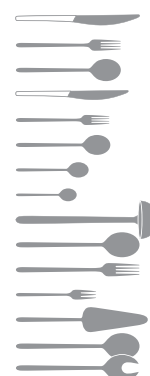
Chiara . CI/10

# Chiara 4mm



14 articoli disponibili . 14 articles available

<b>X20</b>	Coltello tavola m.v. . Table knife h/h	230 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X60</b>	Coltello frutta m.v. . Dessert knife h/h	207 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	118 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	280 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	242 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	242 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	242 mm



MODERN

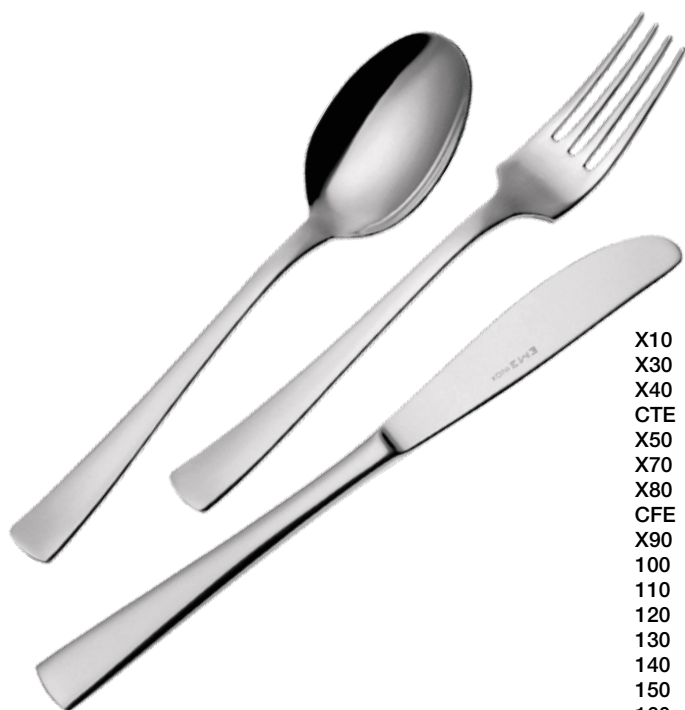
POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Doram . DO/10

# Doram 2.5mm



21 articoli disponibili . 21 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	220 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	197 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	197 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	215 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	198 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	165 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	167 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	188 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	114 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	275 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	232 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	232 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	245 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	235 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	245 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	265 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	232 mm



CLASSIC

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Firenze . FI/10

# Firenze 2.5<sup>mm</sup>



21 articoli disponibili . 21 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

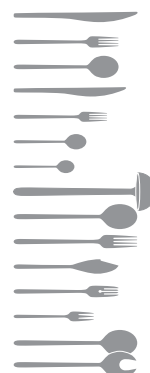
Lady . LY/10

# Lady 2.5<sup>mm</sup>



32 articoli disponibili . 32 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	220 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	190 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	175 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	105 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	295 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	230 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm



# POSATE ACCIAIO FORGIATO FUOCO



Fuoco . FU/10



Realizzata interamente in acciaio 18/10.

La caratteristica che rende questa collezione inconfondibile è la saldatura tra manico e posata realizzata manualmente su ogni singolo pezzo da esperti artigiani. La giunzione lasciata volutamente a vista per esaltarne l'alta manualità della realizzazione rende ogni pezzo unico. I tubolari in acciaio brunito dei manici assumono questa colorazione dopo l'inserimento in speciali forni ad alte temperature mentre la parte superiore è realizzata in acciaio forgiato con finitura satinata.

## Fuoco



X10	Coltello tavola . Table knife	232 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	208 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	208 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	205 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	170 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	177 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	155 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	125 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	250 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	255 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	197 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	181 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	170 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	278 mm	
230	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	198 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	250 mm	
360	Forchetta carne . Meat fork	208 mm	

# Fuoco

18 articoli disponibili . articles available



X10FU/10 Coltello tavola . Table knife .232 mm



X30FU/10 Forchetta tavola . Table fork .208 mm



X40FU/10 Cucchiaino tavola . Table spoon .208 mm



X50FU/10 Coltello frutta . Dessert knife .205 mm



X70FU/10 Forchetta frutta . Dessert fork .170 mm



X80FU/10 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .177 mm



X90FU/10 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .155 mm



100FU/10 Cucchiaino moka . Moka spoon .125 mm



110FU/10 Mestolo . Ladle .280 mm



120FU/10 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .250 mm



130FU/10 Forchetta da servizio . Serving fork .255 mm



140FU/10 Coltello pesce . Fish knife .197 mm



150FU/10 Forchetta pesce . Fish fork .181 mm



180FU/10 Forchetta dolce . Cake fork .170 mm



200FU/10 Pala torta . Cake shovel .278 mm



230FU/10 Cucchiaino salsa . Sauce spoon .198 mm



270FU/10 Coppia insalata . Salad set .250 mm



360 FU/10 Forchetta carne . Meat fork .208 mm














POSATE  
ACCIAIO  
INFINITY

Infinity . IN/10

**Infinity 2.5<sup>mm</sup>**

9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	242 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	

# Infinity

Infinity . IN/10

9 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife . 242 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork . 214 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon . 214 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife . 211 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork . 190 mm



X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon . 190 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon . 138 mm



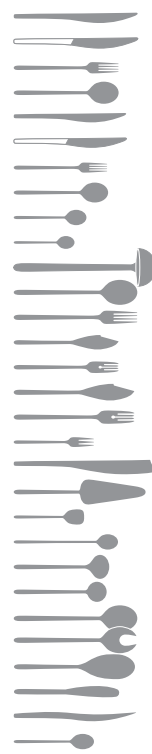
100 Cucchiaino moka . Moka spoon . 113 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork . 152 mm












<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm
<b>X20</b>	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	238 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X60</b>	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	215 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	290 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	243 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	240 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	235 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	142 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	255 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	180 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	225 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	150 mm



Griffe . GR/10

**Griffe****3<sup>m</sup>**

9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	226 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	206 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	206 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	210 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	136 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	117 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	158 mm	

**Hotel 2.5<sup>mm</sup>**

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	224 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	210 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	204 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	189 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	187 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	295 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	202 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	188 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

Joli . JL/10

Posata lunga 232 mm . Cutlery long 232 mm

**Joli**  
design ibidesign

**4€**



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	249 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	232 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	232 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	227 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	200 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	304 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	173 mm	
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	256 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

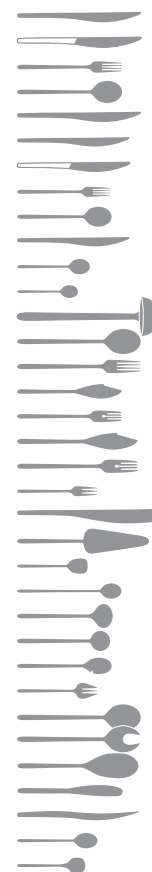
14 articoli disponibili . 14 articles available

Impero . IM/10

# Impero 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X20</b>	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	235 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X60</b>	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>250</b>	Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon	185 mm
<b>260</b>	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	132 mm





# Impero 3<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X20</b>	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	235 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X60</b>	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>250</b>	Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon	185 mm
<b>260</b>	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	132 mm



MODERN

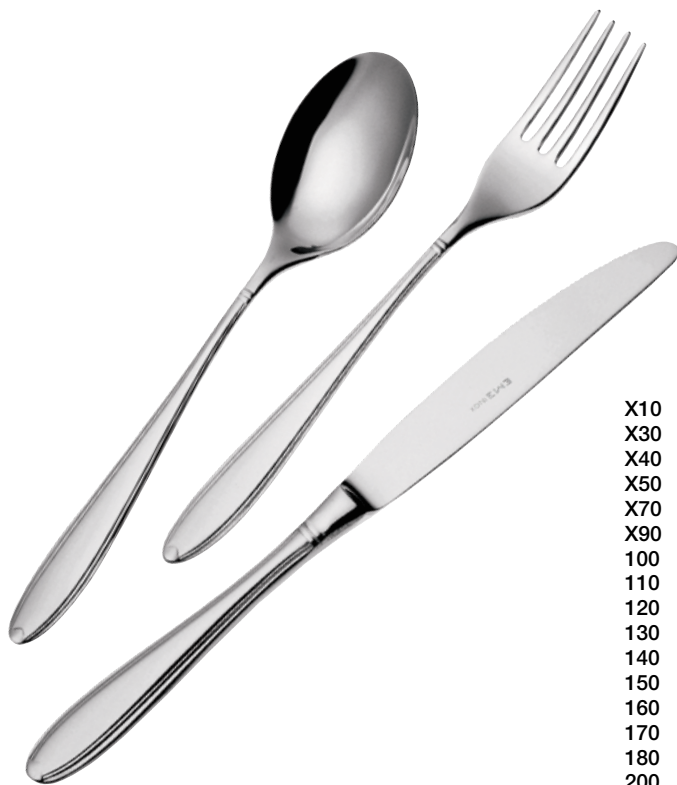
POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Kappa . KP/10

# Kappa 2.5<sup>mm</sup>



19 articoli disponibili . 19 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	233 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	127 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	273 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	202 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	257 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	202 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	243 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

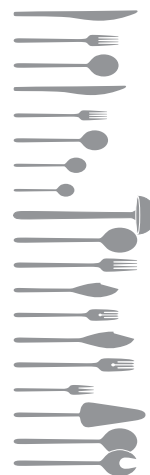
Lux . LU/10

# Lux 2.5<sup>mm</sup>



18 articoli disponibili . 18 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	205 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	195 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	195 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	200 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	172 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	178 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	270 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	226 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	215 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	197 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	245 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	235 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	270 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	226 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Oasi . OS/10

Oasi

3<sup>m</sup>



16 articoli disponibili . 16 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	233 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	126 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	280 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	203 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	197 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	243 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Olimpo . OM/10

Olimpo

4<sup>m</sup>



12 articoli disponibili . 12 articles available

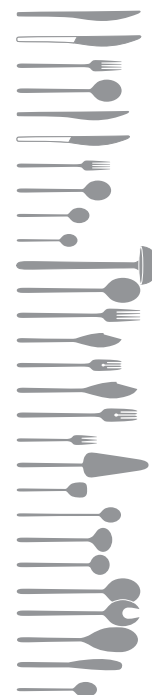
<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	227 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	206 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	206 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	198 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	280 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	242 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	242 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	146 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	245 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	242 mm



# Luigi XVI 3<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm
<b>X20</b>	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm
<b>X60</b>	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm



Marte . MT/10










Posata realizzata in acciaio 18/10 con esclusiva finitura martellata a stampo sull'impugnatura . Cutlery made in 18/10 stainless steel with exclusive hammered finishing on the handle.

# Marte

## 2.5<sup>mm</sup>



9 articoli disponibili . 9 articles available

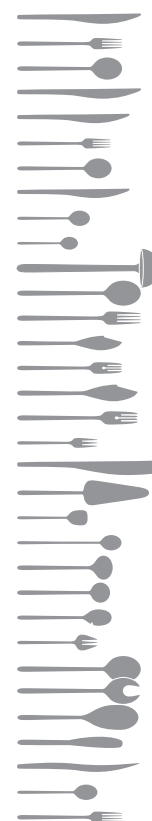
<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	206 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	206 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	225 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	

Milano . MI/10

# Milano 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	235 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	184 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>250</b>	Cucchiaino gourmet . Gourmet spoon	185 mm
<b>260</b>	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
<b>X30S</b>	Forchetta spaghetti . Spaghetti fork	205 mm



# Operà

# 5<sup>ME</sup>



X10	Coltello tavola . Table knife	230 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	204 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	204 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	185 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	105 mm	
110	Mestolo . Ladle	283 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	230 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	220 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	205 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	145 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	248 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	230 mm	

MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Onda . ON/10

Onda

4€



19 articoli disponibili . 19 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	227 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	206 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	206 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	204 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	187 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	125 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	117 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	280 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	232 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	232 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	195 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	185 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	250 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	233 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	157 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	232 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	145 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Palma . PL/10

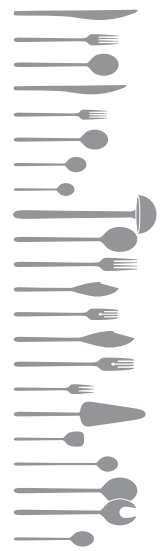
Palma

2.5€



21 articoli disponibili . 21 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	233 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	127 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	273 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	202 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	257 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	202 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	243 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	144 mm





CLASSIC

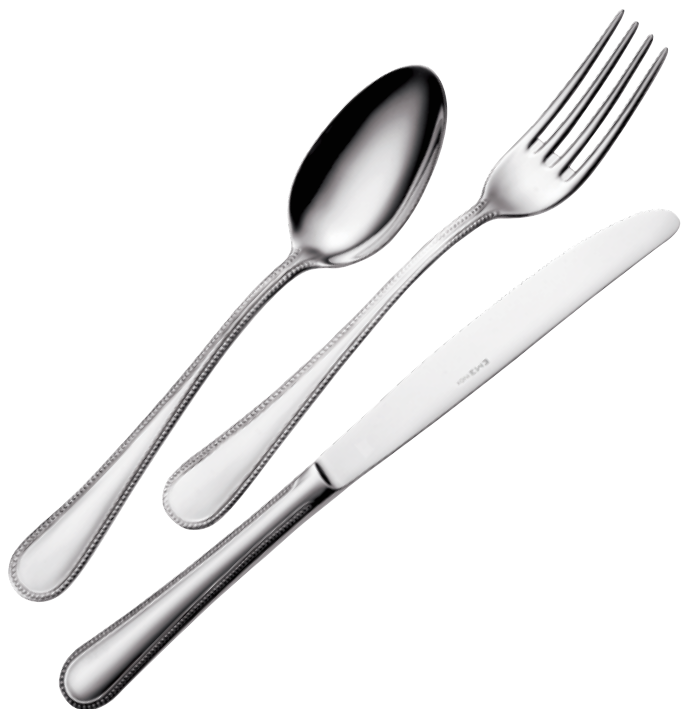
POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Perles . PE/10

# Perles 2.5<sup>mm</sup>



13 articoli disponibili . 13 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	233 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	195 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	217 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm



CLASSIC

POSATE ACCIAIO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

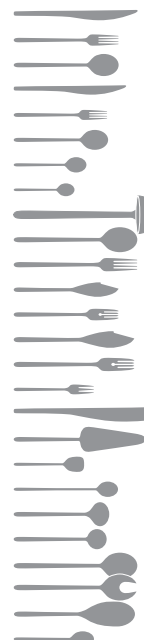
Privilege . PR/10

# Privilege 2.5<sup>mm</sup>



25 articoli disponibili . 25 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	235 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm

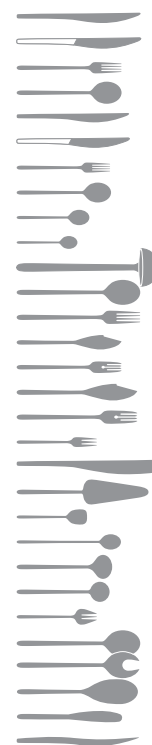


Savoia . SA/10

# Savoia 2.5<sup>mm</sup>

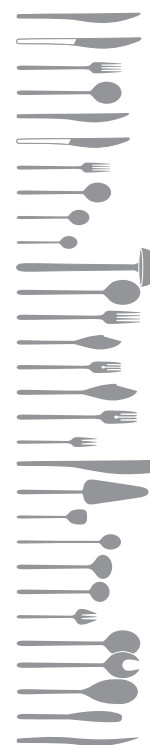


X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	215 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	178 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
110	Mestolo . Ladle	282 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	225 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	230 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	180 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	247 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	222 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	127 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	192 mm
230	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	176 mm
240	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
260	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
270	Coppia insalata . Salad set	225 mm
280	Pala riso . Rice spoon	250 mm
300	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
350	Coltello bistecca . Steak knife	230 mm





X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	215 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	178 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
110	Mestolo . Ladle	282 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	225 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	230 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	180 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	247 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	222 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	127 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	192 mm
230	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	176 mm
240	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
260	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
270	Coppia insalata . Salad set	225 mm
280	Pala riso . Rice spoon	250 mm
300	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
350	Coltello bistecca . Steak knife	230 mm

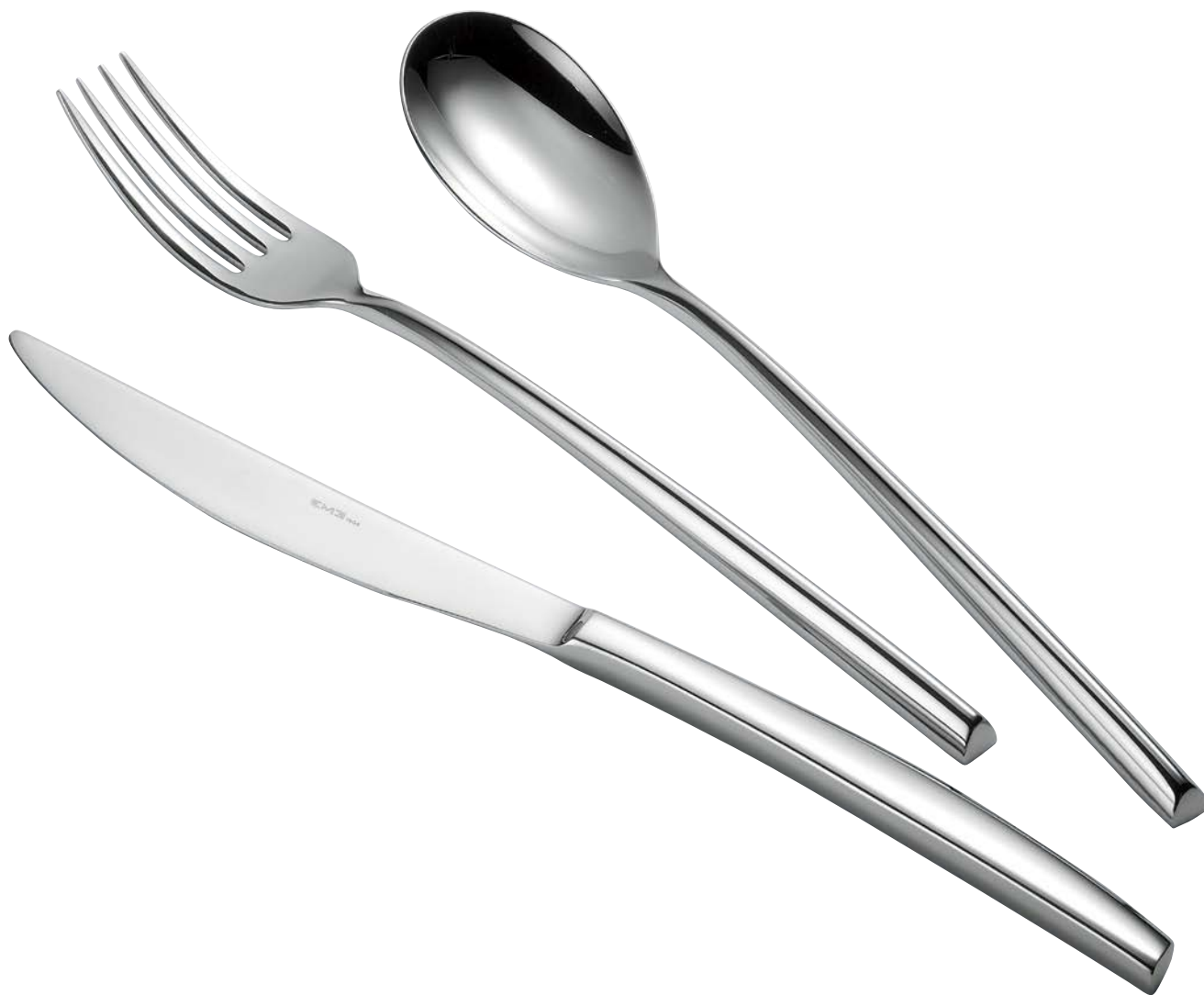


Vanity . VA/10

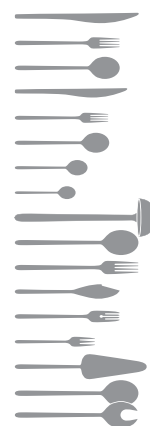
# Vanity

design ibidesign

# 8mm



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	246 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	220 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	211 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	202 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	202 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	141 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	108 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	295 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	217 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	199 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	245 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	243 mm



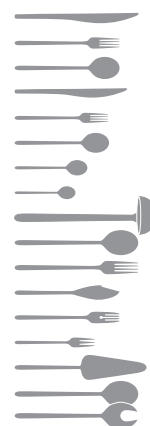
16 articoli disponibili . 16 articles available

Venice . VC/10

# Venice

4<sup>m</sup>

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	250 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	232 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	232 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	200 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	124 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	310 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	247 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	260 mm



16 articoli disponibili . 16 articles available



POSATE  
ACCIAIO  
FORGIATO  
ZEUS

Zeus . ZE/10

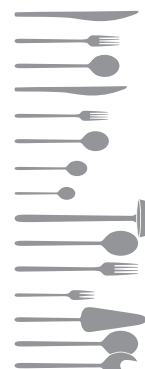
Design squadrato e attenzione funzionale contraddistinguono questa collezione di posate ispirata ai moderni spazi urbani. Realizzata in acciaio forgiato Zeus coniuga il minimalismo delle manichette alla sinuosità delle coppe dei cucchiaini. Il punto di risalto è dato dal taglio stilistico irregolare ed accattivante delle lame dei coltelli.

# Zeus

design ibidesign



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	238 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	212 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	185 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	274 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	255 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm





POSATE  
ACCIAIO  
FORGIATO  
ZEUS  
FIRE



Zeus Fire . ZE/FI

Posata forgiata la cui manicatura martellata e brunita evoca il rito antico delle lavorazioni manuali dei fabbri che, nelle loro fucine, modellavano il tizzone incandescente a colpi di martello fino ad ottenere, con la loro maestria, dei manufatti unici.

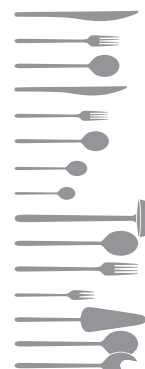
Le superfici ondulate e irregolari dell'impugnatura ricordano l'incessante battito dei martelli. Così come le lame dei coltelli dal profilo discontinuo e dalla silhouette inconfondibile. La brunitura è una lavorazione artigianale a caldo. Eventuali differenze di colore, disomogeneità e striature, sono da considerarsi elementi distintivi e ne costituiscono un pregio rendendo ogni articolo un pezzo unico.

# Zeus Fire

design ibidesign



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	238 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	214 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	212 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	185 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	140 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	274 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	240 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	255 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	240 mm



# Zeus Fire

14 articoli disponibili . articles available



X10 Coltello tavola . Table knife . 238 mm



X30 Forchetta tavola . Table fork . 214 mm



X40 Cucchiaino tavola . Table spoon . 212 mm



X50 Coltello frutta . Dessert knife . 212 mm



X70 Forchetta frutta . Dessert fork . 185 mm



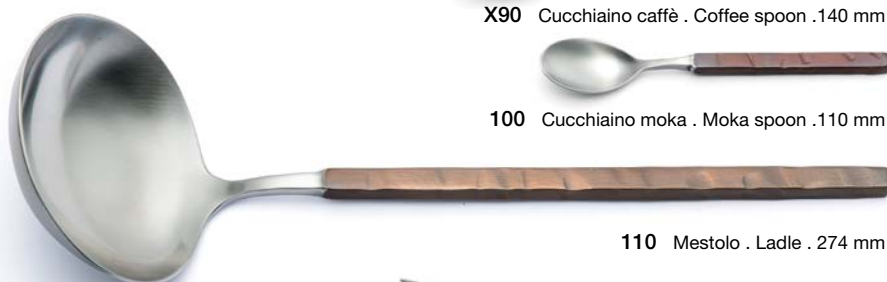
X80 Cucchiaino frutta . Dessert spoon . 185 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon . 140 mm



100 Cucchiaino moka . Moka spoon . 110 mm



110 Mestolo . Ladle . 274 mm



180 Forchetta dolce . Cake fork . 155 mm



120 Cucchiaino da servizio . Serving spoon . 240 mm



130 Forchetta da servizio . Serving fork . 240 mm



200 Pala torta . Cake shovel . 255 mm



270 Coppia insalata . Salad set . 240 mm

# Royal 2.5<sup>mm</sup>



<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	240 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	287 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	230 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	225 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>240</b>	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	257 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm







POSATE  
ACCIAIO  
QUOTIDI  
ANO

Afa . AL/10  
 Alfa . AL/CR  
 Alfa . AL/ST

Acciaio 18/10 . Finitura lucida . Polished finish  
**Acciaio 18/0** . Finitura lucida . Polished finish  
**Acciaio 18/0** . Finitura satinata . Satin finish

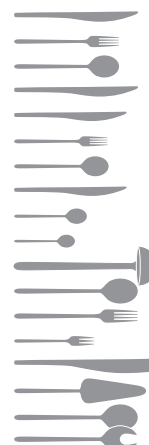
**Alfa**

**2mm**



17 articoli disponibili . 17 articles available AL/10  
 11 articoli disponibili . 11 articles available AL/CR  
 11 articoli disponibili . 11 articles available AL/ST

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	220 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	190 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	190 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	215 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	198 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	165 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	167 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	188 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	114 mm
<b>110*</b>	Mestolo . Ladle	275 mm
<b>120*</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	232 mm
<b>130*</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	232 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>190*</b>	Coltello torta . Cake knife	245 mm
<b>200*</b>	Pala torta . Cake shovel	265 mm
<b>270*</b>	Coppia insalata . Salad set	232 mm



\*Non disponibile per AL/CR e AL/ST . Unavailable for AL/CR and AL/ST

Ambassador . AM/10  
 Ambassador . AM/CR

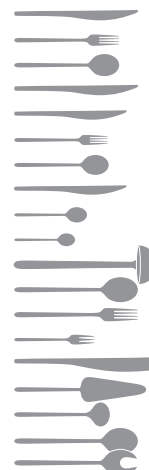
Acciaio 18/10 . Finitura lucida . Polished finish  
**Acciaio 18/0** . Finitura lucida . Polished finish

**Ambassador 2mm**



18 articoli disponibili . 18 articles available AM/10  
 11 articoli disponibili . 11 articles available AM/CR

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	210 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	190 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	190 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	209 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	190 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	163 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	169 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	183 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	115 mm
<b>110*</b>	Mestolo . Ladle	280 mm
<b>120*</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
<b>130*</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>190*</b>	Coltello torta . Cake knife	248 mm
<b>200*</b>	Pala torta . Cake shovel	268 mm
<b>230*</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	167 mm
<b>270*</b>	Coppia insalata . Salad set	233 mm



\*Non disponibile per AM/CR . Unavailable for AM/CR

Arabesque . AB/10

Decorazione con motivo arabeggiante realizzata con incisione a punzone sull'impugnatura . Cutlery made in 18/10 stainless steel with arabesque pattern made with engraving punch.

# Arabesque 1.8<sup>€</sup>



4 articoli disponibili . 4 articles available

**X30** Forchetta tavola . Table fork  
**X40** Cucchiaino tavola . Table spoon  
**CTE** Coltello tavola eco . Table knife eco  
**X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon

204 mm  
 204 mm  
 225 mm  
 133 mm



CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 - 18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/10 - 18/0 lucido

Atena . AT/10  
Atena . AT/CR















Acciaio 18/10 . Finitura lucida . Polished finish  
Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

Atena

2mm



13 articoli disponibili . 13 articles available AT/10  
10 articoli disponibili . 10 articles available AT/CR

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	212 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	215 mm	
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	185 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	192 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm	
<b>100**</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	109 mm	
<b>110*</b>	Mestolo . Ladle	270 mm	
<b>120*</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	230 mm	
<b>130*</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	232 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
<b>270*</b>	Coppia insalata . Salad set	230 mm	

\*Non disponibile per AT/CR . Unavailable for AT/CR  
\*\*Non disponibile per AT/10 . Unavailable for AT/10

MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/0 lucido

Beme . BM/CR






Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

Beme

2mm



5 articoli disponibili . 5 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	200 mm	
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	190 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	190 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm	



# City

# 1.8<sup>€</sup>



<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	204 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	204 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	225 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	185 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	200 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	133 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	280 mm	
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	230 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	147 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	134 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	201 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	230 mm	

MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Duna . DU/10






# Duna

# 2<sup>mm</sup>



5 articoli disponibili . 5 articles available

- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 180 Forchetta dolce . Cake fork

- 195 mm 
- 195 mm 
- 210 mm 
- 130 mm 
- 150 mm 

CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/0 lucido

Eco . EC/CR

Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish






# Eco

# 1.5<sup>mm</sup>



5 articoli disponibili . 5 articles available

- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 110 Mestolo . Ladle

- 200 mm 
- 200 mm 
- 215 mm 
- 130 mm 
- 270 mm 

CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Euro . EU/10

**Euro**

**2mm**



25 articoli disponibili . 25 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	218 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	197 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	197 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	202 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	200 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	178 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	192 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	252 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	230 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	230 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	198 mm
<b>160</b>	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	255 mm
<b>170</b>	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	240 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	240 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	130 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	201 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	230 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	255 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	150 mm



MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Katya . KA/10

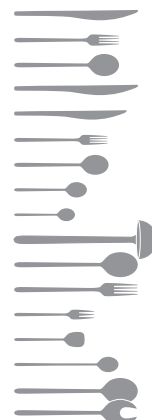
**Katya**

**2mm**



16 articoli disponibili . 16 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	210 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	204 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	186 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	182 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	180 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	109 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	273 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	230 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	135 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	187 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	230 mm





<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	216 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	195 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	195 mm
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	213 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	198 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	177 mm
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	201 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	114 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	270 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	231 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	134 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	201 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	231 mm



DESIGN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Joy . JY/10

# Joy






design ibidesign

# 2mm



5 articoli disponibili . 5 articles available

- X30** Forchetta tavola . Table fork
- X40** Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE** Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100** Cucchiaino moka . Moka spoon

- 217 mm 
- 217 mm 
- 237 mm 
- 142 mm 
- 113 mm 

DESIGN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 stainless steel

Acciaio 18/10

Live . LV/10

# Live






design ibidesign

# 2mm



5 articoli disponibili . 5 articles available

- X30** Forchetta tavola . Table fork
- X40** Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE** Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90** Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100** Cucchiaino moka . Moka spoon

- 219 mm 
- 219 mm 
- 239 mm 
- 142 mm 
- 114 mm 

CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido














Loira . LO/10

# Loira

# 2mm



13 articoli disponibili . 13 articles available

- |            |   |        |   |
|------------|---|--------|---|
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork           | 196 mm |    |
| <b>X40</b> | Cucchiaino tavola . Table spoon         | 196 mm |    |
| <b>CTE</b> | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 217 mm |    |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork         | 175 mm |    |
| <b>CFE</b> | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 194 mm |    |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 131 mm |    |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 115 mm |    |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                         | 290 mm |    |
| <b>120</b> | Cucchiaino da servizio . Serving spoon  | 228 mm |    |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork    | 230 mm |    |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork             | 150 mm |    |
| <b>220</b> | Cucchiaino bibita . Long drink spoon    | 192 mm |   |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set             | 228 mm |  |

CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

18/0 polished stainless steel

Acciaio 18/0 lucido

Sonia . SO/CR





Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

# Sonia

# 1.5mm









4 articoli disponibili . 4 articles available

- |            |                                       |        |   |
|------------|---------------------------------------|--------|---|
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork         | 200 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaino tavola . Table spoon       | 200 mm |  |
| <b>CTE</b> | Coltello tavola eco . Table knife eco | 215 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 130 mm |  |



6 articoli disponibili . 6 articles available

- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- 180 Forchetta dolce . Cake fork

- 196 mm 
- 196 mm 
- 220 mm 
- 133 mm 
- 111 mm 
- 150 mm 

Segno . SE/10

**Segno 1.8<sup>mm</sup>**

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	204 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	204 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	225 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	185 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	200 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	133 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	111 mm	
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	280 mm	
<b>120</b>	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	230 mm	
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	147 mm	
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	134 mm	
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	201 mm	
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	230 mm	

15 articoli disponibili . 15 articles available














Shark . SH/CR

Acciaio 18/0 . Finitura lucida . Polished finish

**Shark****2mm**

11 articoli disponibili . 11 articles available










<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	207 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	207 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	234 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	187 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	186 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	199 mm	
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	189 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm	



POSATE  
ACCIAIO  
WIND

**Wind****2**  
mm

9 articoli disponibili . 9 articles available

<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	212 mm	
<b>X40</b>	Cucchiaio tavola . Table spoon	212 mm	
<b>CTE</b>	Coltello tavola eco . Table knife eco	240 mm	
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
<b>X80</b>	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	188 mm	
<b>CFE</b>	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	212 mm	
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	

PVD  
POSATE  
COLORE  
MIRAGE  
TIN  
GOLD

Mirage Tin Gold . MR/PE

Acciaio 18/10 con trattamento PVD. Ghiera placcate in oro e manico in metacrilato. 18/10 stainless steel with PVD coverage. Gold plated ring and handle in metal acrylic.  
Disponibile in 7 colori . 7 colours available

## Mirage Tin Gold



X10	Coltello tavola . Table knife	237 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	221 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	221 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	198 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	198 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm
110	Mestolo . Ladle	279 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	246 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	161 mm
190	Coltello torta . Cake knife	242 mm
200	Pala torta . Cake shovel	281 mm
270	Coppia insalata . Salad set	247 mm
280	Pala riso . Rice spoon	281 mm



15 articoli disponibili . 15 articles available

# Mirage Tin Gold

Acciaio 18/10 con trattamento PVD. Ghiera placcata in oro e manico in metacrilato. 18/10 stainless steel with PVD coverage. Gold plated ring and handle in metal acrylic.  
Disponibile in 7 colori . 7 colours available

Mirage Tin Gold . MR/PE

7 colori disponibili . colours available



9TG Nero perlato . Pearl black



2TG Bianco perlato . Pearl white



13TG Avorio perlato . Pearl ivory



12TG Miele perlato . Pearl honey



8TG Bordeaux perlato . Pearl bordeaux



11TG Blu perlato . Pearl blue



10TG Verde perlato . Pearl green

IL CODICE PRODOTTO È COMPOSTO DA:  
articolo + nome collezione + colore manico  
X10|MR/PE|9TG Coltello tavola MIRAGE TIN GOLD Nero perlato

PRODUCT CODE IS OBTAINED BY:  
adding article + the name of the collection + the colour of the handle  
X10|MR/PE|9TG Table knife MIRAGE TIN GOLD Pearl black



POSATE  
COLORE  
GINEVRA

# Ginevra

































design ibidesign



32 articoli disponibili . 32 articles available



GI/PE

X10	Coltello tavola . Table knife	226 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	209 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	209 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	201 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	188 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	144 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	137 mm	
110	Mestolo . Ladle	272 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	236 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	218 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	211 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm	
190	Coltello torta . Cake knife	231 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	272 mm	
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	147 mm	
220	Cucchiaio bibita . Long drink spoon	212 mm	
230	Cucchiaio salsa . Sauce spoon	194 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	236 mm	
280	Pala riso . Rice spoon	268 mm	
290	Coltello formaggio . Cheese knife	213 mm	
300	Spalmaburro . Butter knife	181 mm	
300P	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	135 mm	
350	Coltello bistecca . Steak knife	221 mm	
360	Forchetta carne . Meat fork	209 mm	
370	Cucchiaio dolce . Sweet spoon	156 mm	
380	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm	
CUCO	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	146 mm	
COPA	Coltello panettone . Bread knife	292 mm	
DS	Dosa spaghetti . Spaghetti server	294 mm	
PA	Pala lasagne . Lasagne shovel	246 mm	



Disponibile in 12 colori . 12 colours available

Ginevra . GI/PE

# Ginevra

## 32 articoli disponibili . articles available





POSATE  
COLORE  
NAPO  
LEON

Napoleon Perlato . NP/PE  
 Napoleon . NP  
 Napoleon Venato . NP/VE  
 Napoleon Tartaruga . NP/TA

Disponibile in 12 colori . 12 colours available  
 Disponibile in 5 colori . 5 colours available  
 Disponibile in 3 colori . 3 colours available  
 Disponibile in 1 colore . 1 colour available

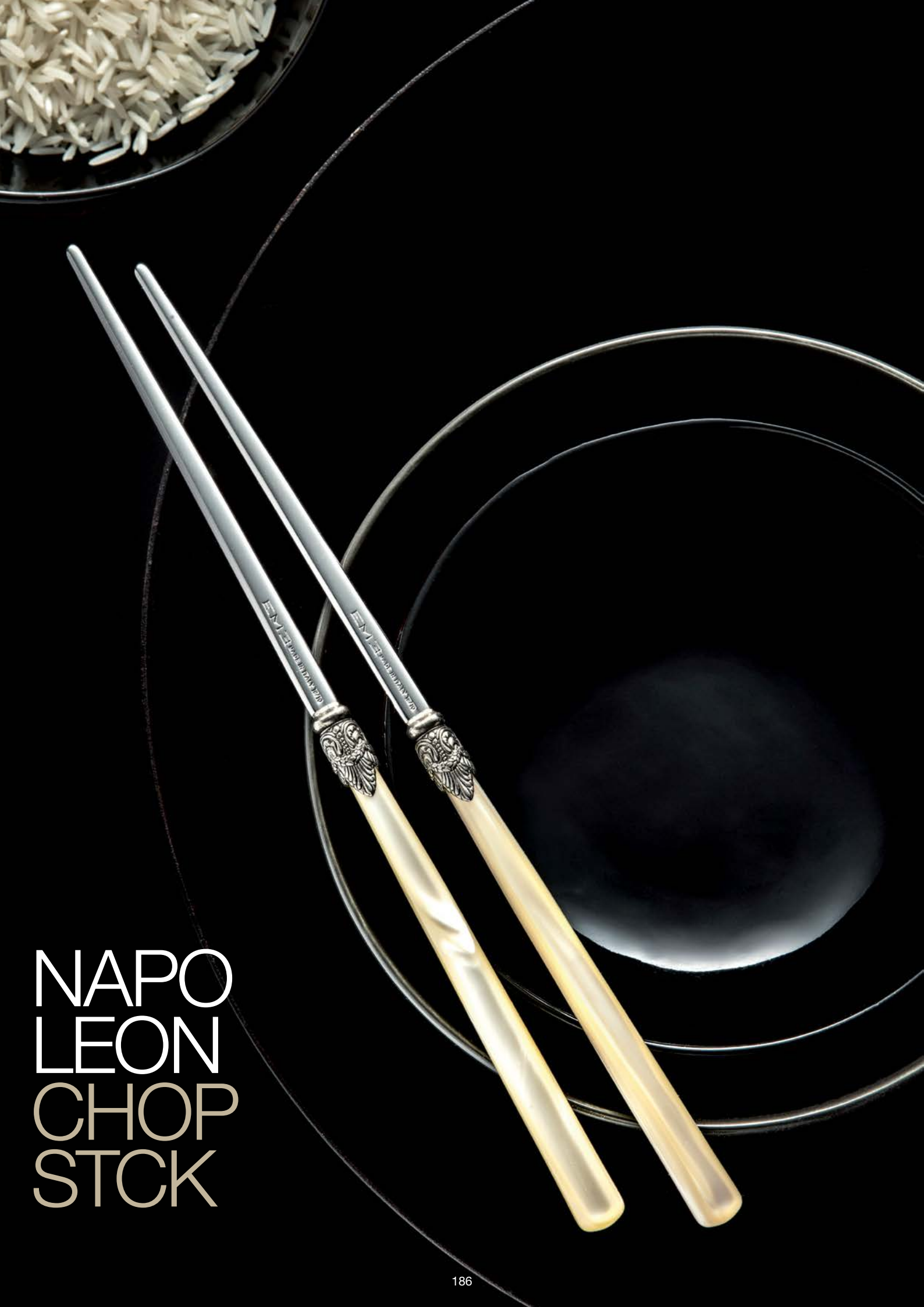
# Napoleon



32 articoli disponibili . 32 articles available

<b>X10</b>	Coltello tavola . Table knife	226 mm
<b>X30</b>	Forchetta tavola . Table fork	209 mm
<b>X40</b>	Cucchiaino tavola . Table spoon	209 mm
<b>X50</b>	Coltello frutta . Dessert knife	201 mm
<b>X70</b>	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm
<b>X80</b>	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	188 mm
<b>X90</b>	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	144 mm
<b>100</b>	Cucchiaino moka . Moka spoon	137 mm
<b>110</b>	Mestolo . Ladle	272 mm
<b>120</b>	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	236 mm
<b>130</b>	Forchetta da servizio . Serving fork	236 mm
<b>140</b>	Coltello pesce . Fish knife	215 mm
<b>150</b>	Forchetta pesce . Fish fork	211 mm
<b>180</b>	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
<b>190</b>	Coltello torta . Cake knife	231 mm
<b>200</b>	Pala torta . Cake shovel	272 mm
<b>210</b>	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	147 mm
<b>220</b>	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	212 mm
<b>230</b>	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	194 mm
<b>270</b>	Coppia insalata . Salad set	236 mm
<b>280</b>	Pala riso . Rice spoon	268 mm
<b>290</b>	Coltello formaggio . Cheese knife	213 mm
<b>300</b>	Spalmaburro . Butter knife	181 mm
<b>300P</b>	Spalmaburro piccolo . Small butter knife	135 mm
<b>350</b>	Coltello bistecca . Steak knife	221 mm
<b>360</b>	Forchetta carne . Meat fork	209 mm
<b>370</b>	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	156 mm
<b>380</b>	Cucchiaino con fori . Holed serving spoon	236 mm
<b>CUCO</b>	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	146 mm
<b>COPA</b>	Coltello panettone . Bread knife	292 mm
<b>DS</b>	Dosa spaghetti . Spaghetti server	294 mm
<b>PA</b>	Pala lasagne . Lasagne shovel	246 mm





NAPO  
LEON  
CHOP  
STCK

Coppia Chopstick . CKNP/PE

Disponibile in 6 colori . 6 colours available  
 Coppia di bacchette per cucina fusion asiatica . Pair  
 of chopsticks for Asian fusion cuisine  
 L'articolo viene venduto in coppia . The item is sold  
 in pairs  
 Lunghezza 220 mm . Lenght size 220 mm

# Chopstick



Marrone perlato 1124 . Pearl brown 1124

Bordeaux perlato 8 . Pearl bordeaux 8

Verde perlato 10 . Pearl green 10

Blu perlato 11 . Pearl blue 11

Avorio perlato 13 . Pearl ivory 13

Grigio perlato 3498 . Pearl grey 3498



CHOP/PE

# GLI UNIVER SALI



Cucchiaino Espresso & Moka . 100TEM  
 Cucchiaino Macedonia & Yogurt . X90TEM  
 Cucchiaino Miele & Olive . 320TEM  
 Forchettina Dessert & Party . 180TEM  
 Forchettina Molluschi . 310TEM  
 Cucchiaino Colazione & Cereali . X80TEM  
 Cucchiaino Latte Macchiato & Drink . 220TEM

Espresso & Moka spoon  
 Fruit Salad & Yogurt spoon  
 Honey & Olive spoon  
 Dessert & Party fork  
 Oyster fork  
 Breakfast & Cereals spoon  
 Latte Macchiato & Drinks spoon

# Temptation

design ibidesign

**2mm**



Cucchiaino Espresso & Moka 110 mm  
 Espresso & Moka spoon 110 mm



Cucchiaino Macedonia & Yogurt 140 mm  
 Fruit Salad & Yogurt spoon 140 mm



Cucchiaino Miele & Olive 147 mm  
 Honey & Olive spoon 147 mm



Forchetta Dessert & Party 155 mm  
 Dessert & Party fork 155 mm



Forchettina Molluschi: lumache & ostriche 155 mm  
 Oyster fork 155 mm



Cucchiaino Colazione & Cereali 170 mm  
 Breakfast & Cereals spoon 170 mm



Cucchiaino Latte Macchiato & Drink 204 mm  
 Latte macchiato & drinks spoon 204 mm

# MODISH SPOON





Modishspoon . 100MOD

Modishspoon, in acciaio inox 18/10 lucidato a specchio, è il rivoluzionario cucchiaino dal design italiano studiato per mantenere intatta la crema del caffè espresso. La crema infatti mantiene il caffè caldo più a lungo, preservandone al meglio aroma e gusto . Modishspoon, made of mirror-polished 18/10 stainless steel, is the revolutionary Italian design teaspoon designed to keep espresso coffee cream intact. The cream, in fact, keeps the coffee hotter for longer, preserving its aroma and taste.

# Modishspoon

design Maurizio Di Paolo



Cucchiaino Espresso 112 mm  
Espresso spoon 112 mm



# Cadeau

design ibidesign



Cadeau è una linea di graziose forchettine party e cucchiaini in acciaio inossidabile 18/10 con finitura lucida, dotata di fascino senza tempo.

Cuore, Elica, Trifoglio, Quadrifoglio, Margherita e Giglio spuntano sui terminali personalizzati come fiori che sbocciano in un campo... Meravigliosi articoli per la tavola, adatti per ogni occasione.

A range of graceful party forks and spoons in 18/10 mirror polished stainless steel, with a charm of timeless appeal.

Heart, Propeller, Three Leaf Clover, Four Leaf Clover, Daisy, and Lily emerge like blossoming flowers in a field...

Wonderful tableware, suitable for all kinds of scenery - from casual to festive use.



Cucchiaini e forchettine party . Spoons and party forks

# Cadeau



**CUORE . HEART** 100CD1/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**CUORE . HEART** X90CD1/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**CUORE . HEART** 310CD1/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**ELICA . PROPELLER** 100CD2/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**ELICA . PROPELLER** X90CD2/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**ELICA . PROPELLER** 310CD2/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 100CD3/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** X90CD3/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 310CD3/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 100CD4/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** X90CD4/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 310CD4/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**MARGHERITA . DAISY** 100CD5/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**MARGHERITA . DAISY** X90CD5/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**MARGHERITA . DAISY** 310CD5/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**GIGLIO . LILY** 100CD6/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**GIGLIO . LILY** X90CD6/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**GIGLIO . LILY** 310CD6/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm

Cadeau Rosé . CD/RS

Cucchiaini e forchettine party con finitura lucida .  
Little spoons and party forks in polished stainless steel.

# Cadeau Rosé

design ibidesign



**CUORE . HEART** 100CD1/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**CUORE . HEART** X90CD1/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**CUORE . HEART** 310CD1/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**ELICA . HELIX** 100CD2/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**ELICA . HELIX** X90CD2/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**ELICA . HELIX** 310CD2/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 100CD3/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** X90CD3/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 310CD3/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 100CD4/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** X90CD4/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 310CD4/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**MARGHERITA . DAISY** 100CD5/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**MARGHERITA . DAISY** X90CD5/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**MARGHERITA . DAISY** 310CD5/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**GIGLIO . LILLY** 100CD6/RS  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**GIGLIO . LILLY** X90CD6/RS  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**GIGLIO . LILLY** 310CD6/RS  
Forchettina party  
Party fork 127 mm

Cadeau Sahara . CD/SH

Cucchiaini e forchettine party con finitura sabbata .  
Little spoons and party forks in sand-blasted stainless steel.

# Cadeau Sahara

design ibidesign



CUORE . HEART 100CD1/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



CUORE . HEART X90CD1/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



CUORE . HEART 310CD1/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



ELICA . HELIX 100CD2/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



ELICA . HELIX X90CD2/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



ELICA . HELIX 310CD2/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER 100CD3/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER X90CD3/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER 310CD3/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER 100CD4/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER X90CD4/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER 310CD4/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



MARGHERITA . DAISY 100CD5/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



MARGHERITA . DAISY X90CD5/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



MARGHERITA . DAISY 310CD5/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



GIGLIO . LILLY 100CD6/SH  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



GIGLIO . LILLY X90CD6/SH  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



GIGLIO . LILLY 310CD6/SH  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



Cucchiaino espresso . 100MAG  
Cucchiaino Trix . 210MAG  
Cucchiaino drink . 220MAG

Espresso spoon  
Trix spoon  
Drinks spoon

# Magic 1.8

design Ezio Didone



Cucchiaino espresso 110 mm  
Espresso spoon 110 mm



Cucchiaino Trix 133 mm  
Trix spoon 133 mm



Cucchiaino drink 190 mm  
Drinks spoon 190 mm





Coppia insalata . 270MAG  
 Cucchiione a servire . 120MAG  
 Forchettone a servire . 130MAG  
 Pala antipasti . PANMAG  
 Spalmatutto . 300MAG  
 Mestolo salsa . 230MAG

Salad set  
 Serving spoon  
 Serving fork  
 Starters shovel  
 Spreader  
 Sauce ladle

# Magic

# 3mm

design Ezio Didone



Coppia insalata 182 mm  
 Salad set 182 mm



Cucchiione a servire 182 mm  
 Serving spoon 182 mm



Forchettone a servire 180 mm  
 Serving fork 180 mm



Pala antipasti 185 mm  
 Starters shovel 185 mm



Spalmatutto 185 mm  
 Spreader 185 mm



Mestolo salsa 190 mm  
 Sauce ladle 190 mm



Coltello bistecca Rodeo Jumbo . COLBISJ/ROD  
 Coltello costata Rodeo . COLSPE/ROD  
 Coltello bistecca Rodeo . COLBIS/ROD  
 Coltello Bistecca TouchMe . COLBIS/DRI  
 Coltello Carne TouchMe . COLSPE/DRI  
 Coltello Bistecca monoblocco . 351  
 Coltello Bistecca LoveMe . COLBIS/VAU  
 Coltello Carne LoveMe . COLSPE/VAU  
 Coltello Bistecca Zak . 351ZK/1

Jumbo Rodeo steak knife  
 Rodeo carving knife  
 Rodeo steak knife  
 TouchMe steak knife  
 TouchMe carving knife  
 Monoblock steak knife  
 LoveMe steak knife  
 LoveMe carving knife  
 Zak steak knife

## Coltelli Bistecca & Carne



Coltello bistecca Rodeo Jumbo 240 mm  
 Jumbo Rodeo steak knife 240 mm



Coltello costata Rodeo 230 mm  
 Rodeo carving knife 230 mm



Coltello bistecca Rodeo 215 mm  
 Rodeo steak knife 215 mm



Coltello Bistecca TouchMe 235 mm  
 TouchMe steak knife 235 mm



Coltello Carne TouchMe 225 mm  
 TouchMe carving knife 225 mm



Coltello Bistecca monoblocco 232 mm  
 Monoblock steak knife 232 mm



Coltello Bistecca LoveMe 230 mm  
 LoveMe steak knife 230 mm



Coltello Carne LoveMe 235 mm  
 LoveMe carving knife 235 mm



Coltello Bistecca Zak 230 mm  
 Zak steak knife 230 mm





Coltello per paste molli . 352MV  
 Coltello spatola . 353MV  
 Stiletto Aragosta in acciaio 18/10 . FOAR

Knife for soft cheeses  
 Spreader knife  
 Lobster pick in 18/10 stainless steel

## Coltelli Formaggio

## Stiletto Aragosta



Coltello Paste molli . 245 mm  
 Knife for soft cheeses 245 mm



Coltello Spatola . 205 mm  
 Spreader knife 205 mm



Stiletto Aragosta . 205 mm  
 Lobster pick 205 mm

Cucchiaio da servizio micropallinato . Serving spoon  
sandblasted stainless steel  
Modello registrato . Registered model  
Brevettato . Patented

# Tergicucchiaio

design Massimiliano Gentili

**EM3**  
MADE IN ITALY

**G-MAX**  
INNOVATION

Il Tergicucchiaio permette di servire porzioni precise e veloci grazie al braccio mobile. Consente di servire con professionalità, maneggevolezza ed eleganza tutti i cibi che solitamente si attaccano al cucchiaio tradizionale. È indicato per risotti, purè, insalata russa, pasta corta, timballi, paella, patè, sformati, formaggio molle, salse, gelato, zuppa inglese, tiramisù, profiteroles, panna montata, marmellate, gelatine.

Il particolare design conferisce una presa sicura e comoda consentendo un servizio impeccabile anche dopo diverse ore di uso in sala.

Lavabile in lavastoviglie.

Per una pulizia perfetta si consiglia di sganciare il braccio mobile prima di riporlo nel cestello della lavapiatti.

Tergicucchiaio allows to serve precise and fast portions thanks to the mobile arm.

It allows to serve food efficiently, even the food that normally sticks to the traditional spoon. It is suitable for risotto, mashed potatoes, russian salad, macaroni, timbales, paella, patè, casseroles, soft cheese, sauces, ice cream, trifle, tiramisù, profiteroles, whipped cream, jams, jellies.

The special design provides a sure and comfortable grip, and allows impeccable service, even after hours of use in the restaurant.

Dishwasher safe. For perfect cleaning it is recommended to release the mobile arm before putting it into the dishwasher.



## TERCUCTSA/L

Large. acciaio inox 18/10 sabbato 275x60 mm

Large. 18/10 sandblasted stainless steel 275x60 mm



Pinza zucchero . P.A/ZUC	Sugar tongs
Pinza ghiaccio . P.A/GHI	Ice tongs
Pinza dolce . P.A/DOL	Cake tongs
Pinza pane . P.A/PANE	Bread tongs
Pinza arrosto . P.A/ARR	Roast tongs
Pinza insalata . P.A/INS	Salad tongs
Pinza spaghetti . P.A/SPAG	Spaghetti tongs
Pinza asparagi . P.A/ASP	Asparagus tongs
Pinza pesce . P.A/PE	Fish tongs

**Pinze**

design Ibidesign

**1**  
E

Pinza zucchero 125 mm  
Sugar tongs 125 mm



Pinza ghiaccio 184 mm  
Ice tongs 184 mm



Pinza dolce 190 mm  
Cake tongs 190 mm



Pinza pane 235 mm  
Bread tongs 235 mm



Pinza arrosto 235 mm  
Roast tongs 235 mm



Pinza insalata 235 mm  
Salad tongs 235 mm



Pinza spaghetti 235 mm  
Spaghetti tongs 235 mm



Pinza asparagi 235 mm  
Asparagus tongs 235 mm



Pinza pesce 235 mm  
Fish tongs 235 mm





Cucchiaine . CUCMFL	Serving spoon
Forchettone . FORMFL	Serving fork
Pala torta . PATOMFL	Cake shovel
Pala riso . PARIMFL	Rice spoon
Pala lasagne . PALAMFL	Lasagne shovel
Mestolino salsa a becco . CUSAMFL	Sauce spoon
Cucchiaine . CUCFL	Serving spoon
Forchettone . FORFL	Serving fork
Schiumaiola . SCHFL	Skimmer
Pala fritto . PAFRFL	Pancake spatula
Mestolo . MESFL	Soup ladle
Servispaghetti . DOSFL	Spaghetti server

# Fly

Cucchiaine 24.5 cm  
Serving spoon 24.5 cm



Forchettone 24.5 cm  
Serving fork 24.5 cm



Pala torta 26 cm  
Cake shovel 26 cm



Pala riso 26 cm  
Rice spoon 26 cm



Pala lasagne 26 cm  
Lasagne shovel 26 cm



Mestolino salsa a becco 21.5 cm  
Sauce spoon 21.5 cm



Cucchiaine 31.5 cm  
Serving spoon 31.5 cm



Forchettone 31.5 cm  
Serving fork 31.5 cm



Schiumaiola 33 cm  
Skimmer 33 cm



Pala fritto 33 cm  
Pancake spatula 33 cm



Mestolo 31 cm  
Soup ladle 31 cm



Servispaghetti 29.3 cm  
Spaghetti server 29.3 cm



Pinza cucina . PICUSW/GP	Kitchen tongs
Pinza arrosto . PIARSW/GP	Roast tongs
Pinza insalata . PIINSW/GP	Salad tongs
Pinza spaghetti . PISPSW/GP	Spaghetti tongs
Pinza pesce . PIPESW/GP	Fish tongs
Pala multiuso . PAMUSW/GP	Multipurpose shovel
Servispaghetti . DOSSW/GP	Spaghetti server
Schiumaiola . SCHSW/GP	Skimmer
Pala fritto . PAFRSW/GP	Pancake spatula
Mestolo . MESSW/GP	Soup ladle
Pala lasagne con asole . PALAASW/GP	Lasagne shovel with holes
Pala lasagne . PALASW/GP	Lasagne shovel
Pala riso . PARISW/GP	Rice spoon

# Swing

Pinza cucina 30.5 cm  
Kitchen tongs 30.5 cm



Pinza arrosto 27.5 cm  
Roast tongs 27.5 cm



Pinza insalata 27.5 cm  
Salad tongs 27.5 cm



Pinza spaghetti 27.5 cm  
Spaghetti tongs 27.5 cm



Pinza pesce 28 cm  
Fish tongs 28 cm



Pala multiuso 34 cm  
Multipurpose shovel 34 cm



Servispaghetti 33 cm  
Spaghetti server 33 cm



Schiumaiola 33 cm  
Skimmer 33 cm



Pala fritto 34.5 cm  
Pancake spatula 34.5 cm



Mestolo 32.5 cm  
Soup ladle 32.5 cm



Pala lasagne con asole 29 cm  
Lasagne shovel with holes 29 cm



Pala lasagne 28.5 cm  
Lasagne shovel 28.5 cm



Pala riso 28 cm  
Rice spoon 28 cm





VASELLA  
ME

Kento . KE-IS

Disponibile in 4 articoli . 4 articles available  
 Finitura lucida con micropallinatura centrale .  
 Polished with sand-blasted in the center

# Kento

Kento è una collezione di ispirazione Zen caratterizzata da un forte impatto estetico con un evidente richiamo agli origami, antica arte giapponese, che usa la tecnica della piegatura della carta (foglio di acciaio). Il design minimal, le linee pulite, il taglio laser e le piegature dei bordi asimmetrici ne fanno una serie di effetto travolgente sia per forme che per finiture. Kento è realizzato in acciaio inossidabile con bordi esterni lucidati a specchio e parti interne micropallinate . Kento is a Zen-inspired collection characterised by a strong aesthetic impact with a clear reference to the ancient Japanese paper-folding art of origami (steel sheet). The minimalist design, clean lines, laser cutting and asymmetrical edge bends make it an overwhelming effect in both shapes and finishes. Kento is made of stainless steel with mirror-polished outer edges and micro-blasted inner parts.



SOB Sottobicchiere/sottobottiglia 15x15 cm  
 Saucer/bottle stand 15x15 cm



TN Vassoio Sushi 31x13 cm  
 Sushi tray 31x13 cm



TA4/30 Vassoio quadrato 30x30 cm  
 Square tray 30x30 cm



TC1/26 Cestino pane 26x26x8.5 cm  
 Bread basket 26x26x8.5 cm

SOB|KE-IS

Il codice è composto da:  
 articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
 article+the name of the collection

LeOnde . LEO-10

Disponibile in 2 articoli . 2 articles available

LeOnde è una collezione caratterizzata dai bordi sapientemente sagomati ad effetto "onda", dove l'acciaio, unico elemento protagonista, crea un armonioso gioco di riflessi ed esprime leggerezza visiva. Particolarmente indicato come portafrutta il centrotavola è disponibile in versione ovale o tonda e definisce una linea dallo stile notevole e meno essenziale grazie alla particolarità della creazione estetica . LeOnde is a collection characterised by skilfully shaped "wavy" edges where steel, the star element, creates a harmonious play of reflections and expresses visual lightness. Particularly suitable as a fruit holder, the centrepiece is available in both oval and round options and defines a line with a remarkable and intrinsic style thanks to the particular aesthetic creation.

# LeOnde



TCT/35

Centrotavola tondo Ø 35 cm  
Round centerpiece Ø 35 cm



TCO/50

Centrotavola ovale 50x31 cm  
Oval centerpiece 50x31 cm

TCT/35|LEO-10

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
article+the name of the collection



Convivio . CO-10

Disponibile in 14 articoli . 14 articles available

Convivio è una collezione di vassoi e complementi per la tavola che esprime un'estetica lineare in armonia tra design, funzionalità e tradizione. La forma arrotondata e morbida che caratterizza i vari elementi di questa serie, tutti con bordature a presa facilitata, si adatta ai diversi stili di ambiente . Convivio is a collection of trays and accessories for tables that express a harmonious linear aesthetic between design, functionality and tradition. The rounded and soft shape that characterises the various elements of this series, all with easy-grip edging, adapts to different environmental styles with extreme versatility.

# Convivio

	TA2/30F	Vassoio tondo fondo Ø 30 cm Round high-sided tray Ø 30 cm
	TA2/30P	Vassoio tondo piano Ø 30 cm Round tray Ø 30 cm
	TA2/35P	Vassoio tondo piano Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
	TA3/47F	Vassoio ovale fondo 47 cm Oval high-sided tray 47 cm
	TA3/36P	Vassoio ovale piano 36 cm Oval tray 36 cm
	TA3/42P	Vassoio ovale piano 42 cm Oval tray 42 cm
	TA3/47P	Vassoio ovale piano 47 cm Oval tray 47 cm
	TU3/40	Antipastiera ovale a 3 scomparti 40 cm Three-section hors-d'oeuvre dish 40 cm
	TD3/47	Legumiera ovale con coperchio 47 cm Oval vegetable dish c/w lid 47 cm
	TD3/51	Legumiera ovale con coperchio 51 cm Oval vegetable dish c/w lid 51 cm
	TA1/29	Vassoio rettangolare 25 cm Rectangular tray 25 cm
	TU2/35	Antipastiera tonda a 5 scomparti Ø 35 cm Five-section hors-d'oeuvre dish Ø 35 cm
	CO/30	Ciotola tonda Ø 30 cm Round bowl Ø 30 cm
	IN/35	Insalatiera tonda in cristallo con base in acciaio inox Ø 35 cm Crystal salad bowl with stainless steel base Ø 35 cm

TA2/30F|CO-10

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
article+the name of the collection

Boston . BO-SM  
 Boston . BO-10-SM  
 Boston . BO-10

Disponibile in 3 articoli . 3 articles available  
 Disponibile in 3 articoli . 3 articles available  
 Disponibile in 3 articoli . 3 articles available

# Boston

Boston è una collezione di 9 articoli dal design morbido, un connubio perfetto tra innovazione e tradizione che ne sottolinea l'estetica e il carattere contemporaneo ed inedito . Boston is a collection of 9 items with a soft design, a perfect combination of innovation and tradition that emphasises the aesthetics as well as the contemporary and original character.



TA1/38BO-SM Vassoio rettangolare 38x27 cm  
 Square tray 38x27 cm  
 TA1/43BO-SM Vassoio rettangolare 43x30 cm  
 Square tray 43x30 cm  
 TA1/48BO-SM Vassoio rettangolare 48x33 cm  
 Square tray 48x33 cm



TA3/41BO-10-SM Vassoio ovale 40.5x27 cm  
 Oval tray 40.5x27 cm



TA1/50BO-10-SM Vassoio ovale 48x33 cm  
 Oval tray 48x33 cm



TA3/60BO-10-SM Vassoio pesce 55x25.5 cm  
 Fish tray 55x25.5 cm



BA/20BO-10 Base raccogli condensa  
 per secchiello champagne Ø 20 cm  
 Condensate collector base  
 for champagne bucket Ø 20 cm



SO/15BO-10 Sottobicchiere/sottobottiglia ovale  
 15x10.5 cm  
 Oval saucer/bottle oval stand  
 15x10.5 cm



ST/15BO-10 Sottobicchiere/sottobottiglia tondo  
 Ø 15.5 cm  
 Round saucer/bottle round stand  
 Ø 15.5 cm

TA1/38|BO-SM

Il codice è composto da:  
 articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
 article+the name of the collection

Easy . EA-SM

Disponibile in 3 articoli . 3 articles available

Easy è una collezione di vassoi rettangolari dal design semplice e squadrato che sottolinea un'estetica dal carattere contemporaneo ed inedito . Easy is a collection of rectangular trays with a simple and square design that emphasises an aesthetic with a contemporary and original character.

# Easy



TA1/35

Vassoio rettangolare 32x21 cm  
Square tray 32x21 cm



TA1/40

Vassoio rettangolare 37.5x25 cm  
Square tray 37.5x25 cm



TA1/45

Vassoio rettangolare 43x28.5 cm  
Square tray 43x28.5 cm

TA1/35|EA-SM

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
article+the name of the collection

Disponibili 14 articoli . 14 articles available



TR2-10 Sottopiatto tondo lucido Ø 31.5 cm  
Underplate glossy round Ø 31.5 cm

TR2-SA Sottopiatto tondo sabbiato Ø 31.5 cm  
Underplate round sandblasted Ø 31.5 cm

TR2-ISA Sottopiatto tondo/centro sabb. Ø 31.5 cm  
Underplate round sandblasted center Ø 31.5 cm



SQ-10 Sottopiatto quadrato lucido 29 cm  
Underplate glossy square 29 cm

SQ-SA Sottopiatto quadrato sabbiato 29 cm  
Underplate square sandblasted 29 cm

SQ-ISA Sottopiatto quadrato/centro sabbiato 29 cm  
Underplate square sandblasted center 29 cm



TL/PIEM-10 Secchiello ghiaccio piccolo Ø 11xh12 cm  
Small ice bucket Ø 11xh12 cm

TL/MEEM-10 Secchiello ghiaccio medio Ø 15.5xh15 cm  
Medium ice bucket Ø 15.5xh15 cm

TL/CHEM-10 Rinfrescatore champagne Ø 20.5xh21 cm  
Wine cooler Ø 20.5xh21 cm



TI1/SMEM-10 Formaggiera quadrata con vetro cristallino  
9.5x9.5xh14.5 cm  
Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass  
9.5x9.5xh14.5 cm



TH1/CGEM-10 Servizio per olio, aceto, sale e pepe con base quadrata  
11.5x11.5xh21.5 cm  
Square condiment set  
9.5x9.5xh14.5 cm



\* TH4/CG025 5x5 cm foro . 5x5 cm hole  
Supporto in acciaio sabbiato per bottiglie olio/aceto 25 cl  
Sand-blasted stainless steel stand (25 cl oil/vinegar bottles)

\* TH4/CG050 6x6 cm foro . 6x6 cm hole  
Supporto in acciaio sabbiato per bottiglie olio/aceto 50 cl  
Sand-blasted stainless steel stand (50 cl oil/vinegar bottles)



\*\* TH4/CG4025 Supporto in acciaio sabbiato  
per bottiglie olio/aceto 25 cl e spargisale/pepe  
5x5 cm foro per bottiglie . 4x4 cm foro sale/pepe  
Sand-blasted stainless steel stand  
for 25 cl oil/vinegar and bottles salt & peppers  
5x5 cm hole for bottles . 4x4 cm hole for salt & peppers

\* Non sono comprese le bottiglie olio/aceto .  
Oil/vinegar bottle not included

\*\* Non sono compresi gli spargisale/pepe e le bottiglie olio/aceto .  
Oil/Vinegar bottle and Salt/Pepper shaker not included

# CON CEPT





Giravolta . AR22

Vassoio catering GN1/1. 53x32.5xh7.5 cm  
Catering Tray GN1/1. 53x32.5xh7.5 cm

# Giravolta

design ibidesign

Giravolta è un vassoio infrangibile per uso contract.

Progettato per rispondere ai bisogni del settore catering, il prodotto presenta particolari caratteristiche di versatilità d'uso, impilabilità e resistenza.

Il piano di portata è studiato in modo tale che con il ribaltamento dell'oggetto si possa variare la profondità interna del vassoio. Nella sovrapposizione questo accorgimento permette di ottimizzare lo spazio interno esponendo bicchierini finger food di altezze diverse.

Le guide maschio/femmina poste sulle impugnature con una texture a rilievo effetto diamante permettono molteplici combinazioni di impilaggio ed esposizione. La trasparenza e la brillantezza del Tritan® valorizzano la presentazione del cibo. Le alette laterali permettono lo stoccaggio negli appositi carrelli e armadi porta vassoi, oltre al trasporto all'interno dei contenitori termici Polibox®.

Giravolta is an unbreakable tray designed for catering use.

Designed to meet the requirements of the catering and service industry. Allowing a multitude of possibilities for stacking that facilitates display and creativity.

The surface is related by the sides. So that with a simple reversal, it is possible to change the head height of the tray.

This overlapping arrangement maximizes internal space to accommodate finger food glasses of differing heights.

The male/female guides placed on the handles, with a relief diamond texture, allow multiple combinations of stacking and display.

The transparency and brilliance of Tritan® material enhances the presentation of the food.

The sides allow storage in cupboards, and trolleys; as well as transport using the Polibox® thermal containers.



Giravolta è stato inserito nell'ADI Design Index 2015.

Pubblicazione annuale di ADI (Associazione per il Design Industriale) che raccoglie il miglior design italiano messo in produzione, selezionato dall'Osservatorio permanente del Design ADI.

Candidato al XXIV Premio Compasso d'Oro ADI nel 2017, il più ambito ed autorevole premio mondiale di design.

Giravolta was listed in the Design Index 2015.

The annual publication of ADI (Association for Industrial Design) that collects the best Italian designs put into production, and selected by the permanent design board.

Giravolta has been nominated for participation in the XXIV Premio Compasso d'Oro ADI in 2017, the most coveted and authoritative global design award.



**AR22**  
Vassoio trasparente  
Tray transparent



**AR23**  
Vassoio trasparente c/fori quadrati 45x45 mm  
Tray transparent with square holes 45x45 mm



**AR24**  
Vassoio trasparente c/fori circolari Ø 28 mm  
Tray transparent with circular holes Ø 28 mm



**AR22/NE**  
Vassoio nero  
Tray black



**AR23/NE**  
Vassoio nero c/fori quadrati 45x45 mm  
Tray black with square holes 45x45 mm



**AR24/NE**  
Vassoio nero c/fori circolari Ø 28 mm  
Tray black with circular holes Ø 28 mm



**AR22/BI**  
Vassoio bianco  
Tray white



**AR23/BI**  
Vassoio bianco c/fori quadrati 45x45 mm  
Tray white with square holes 45x45 mm



**AR24/BI**  
Vassoio bianco c/fori circolari Ø 28 mm  
Tray white with circular holes Ø 28 mm

# GIRA BRACE





GiraBrace . GB5  
GiraBrace . GB8

Barbecue a carbone 5 griglie Ø 1300 mm  
Barbecue a carbone 8 griglie Ø 1600 mm

# GiraBrace



**GiraBrace è un BBQ professionale, rivoluzionario, scenografico e pratico.**

GiraBrace ha un sistema brevettato per la riduzione dei fumi durante la cottura del cibo. Il segreto è nel movimento lento della rotazione del braciere associato all'inserimento della brace rovente in 3 dei 6 settori circolari in modo alternato (vuoto/pieno). La rotazione inoltre consente alla carne di avere una cottura uniforme. Il braciere rotante è realizzato in un'unica lastra di metallo ad alto spessore che mantiene a lungo il calore della brace.

MADE IN ITALY

**Brevetto per Invenzione Industriale  
N.° 0001425262**

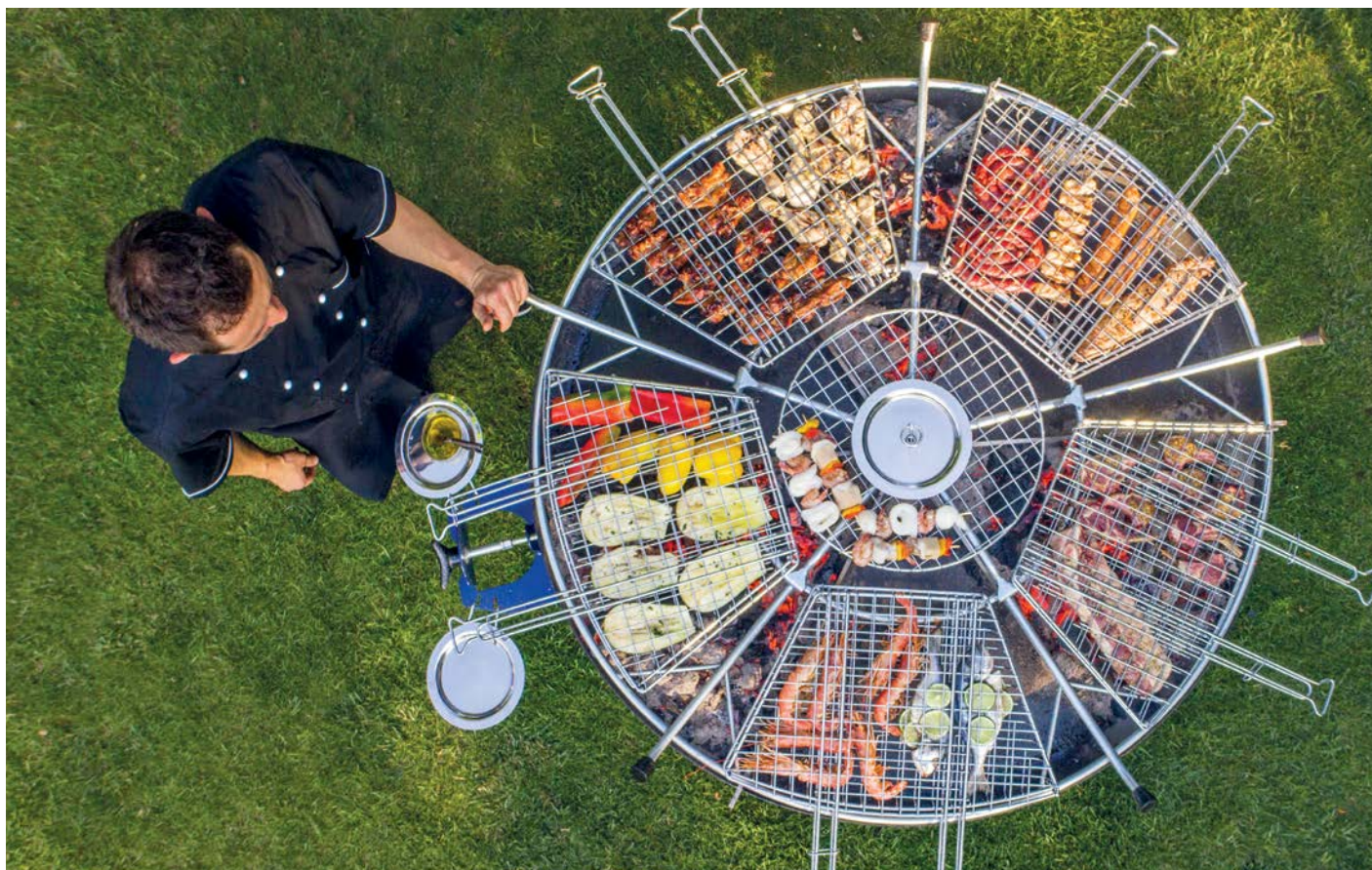


**GiraBrace . Professional BBQ.  
Revolutionary, scenographic and practical.**

The Girabrace's patented barbecue innovation is the new concept for cooking with slow rotation, with the burner divided into 6 circular sections where the embers can be placed alternately (empty/full) to reduce smoke. With Girabrace BBQ you can quickly adjust the height of the hob (max 20 cm) and avoid the food from being subjected to high temperatures. Embers that are too lively or too close to the food could lead to the formation of carcinogenic substances that could be harmful to health.

MADE IN ITALY

**Patent for industrial invention  
N.° 0001425262**



# Artic



AR01 Spumantiera. Metacrilato 13,5 L  
Wine-bucket. Metal acrylic 13,5 L



AR02 Secchiello. Metacrilato 5,25 L  
Wine-bucket. Metal acrylic 5,25 L



AR03 Secchiello. Metacrilato 4,75 L  
Wine-bucket. Metal acrylic 4,75 L



AR11 Bicch. ottagonale Shooter. SAN. 160 CC  
Octagonal tumbler Shooter. SAN. 160 CC



AR12 Bicch. ottagonale Rocks. SAN. 290 CC  
Octagonal tumbler Rocks. SAN. 290 CC



AR13 Bicch. ott. Double Rocks. SAN. 400 CC  
Octagonal tumbler Double Rocks. SAN. 400 CC



[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

**EME POSATERIE srl**

25065 Lumezzane (BS) .Italy

[info@eme-posaterie.it](mailto:info@eme-posaterie.it)

[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

t +39 030 8970860 . fax +39 030 8970907