

ISOGONA, S.L.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO

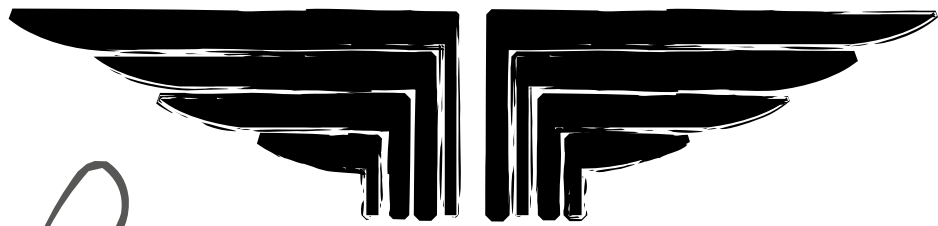
PINTINOX

HO
RE
CA
2022



TARIFA DE PRECIOS VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA ESPAÑA

0001	Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa
0002	Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa
0003	Colt. tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa
00CC	Colt. tav. m.v. lama forgiata - Table knife H.H and forg. blade - Cout. de table à m.c. et lame forg. - Tafelhohlheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. mesa con m.h. y hoja forj.
00CA	Colt. tav. senza bilancio - Special table knife - Couteau de table spécial - Tafelmesser spezial - Cuchillo mesa
00L3	Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser - Gestanzt Cuc. mesa estampado
0067	Coltello bistecca - Steak knife - Couteau à steak - Steakmesser - Cuchillo chuleta
0004	Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre
0005	Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre
0006	Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre
00L6	Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dess. estampé - Dessertmess. gestanzt - Cuc. postre estamp.
00CD	Colt. frutta m.v. lama forg. - Des. knife H.H and forg. blade - Cout. des. à m.c. et lame forg. - Dessertthohlheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. postre con m.h. y hoja forj.
00CB	Colt. frut. senza bilancio - Special dessert knife - Cout. dessert spécial - Dessertmess. spezial - Cuc. postre
0007	Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café
0008	Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka
0010	Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa
0011	Cucchiaino - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir
0012	Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir
0013	Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa
0014	Cucchiaio insalata - Salad spoon - Cuiller à salade - Salatlöffel - Cuchara ensalada
0015	Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada
0016	Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 púas
0059	Cucchiaino risotto - Rice spoon - Cuiller à "risotto" - Reislöffel - Cuchara de arroz
00AW	Mestolo Zakouski - Zakouski ladle - Louche Zakouski - Zakouski schöpfer - Cacillo Zakouski
0017	Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas
0018	Cucchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre
00L9	Coltellino stamp. - Stamp. cake knife - Cout. à gateau estampé - Kuchenmess. gestanzt - Cuch. estampado
0019	Coltellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cuchillo postre
0020	Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel
0052	Cucchiaino bebè - Baby spoon - Cuiller à bebè - Babyloeffel - Cucharita bebè
00CR	Cucchiaio crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema
0009	Forchetta carne - Meat fork - Fourchette à viande - Vorlegegabel - Tenedor carne
0022	Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado
0023	Cucchiaio formaggio - Grated-cheese spoon - Cuiller à parmesan - Käselöffel - Cuchara para queso
0025	Spalma burro - Butter spreader - Couteau à beurre - Buttermesser - Pala mantequilla
00CS	Colt. burro m.v. lama forg. - Butter spreader H.H. and forged blade - Cout. à beurre à m.c. et lame forg. - Hohlheft-Butter messer mit geschm. Klinge - Pala manteq. con m.h. y hoja forj.
0026	Forchetta lumache - Snail fork - Fourchette à escargots - Schneckenabel - Tenedor caracoles
0027	Forchetta ostriche - Oyster fork - Fourchette à huîtres - Austerngabel - Tenedor ostras
00FM	Forchetta molluschi - Shellfish fork - Fourchette à crustacés - Austerngabel - Tenedor marisco
0035	Sessola zucchero - Sugar spoon - Cuiller à sucre - Zuckerlöffel - Cuchara para azucarera
0036	Cucchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco
0038	Cucchiaio gourmet/salsa - Gourmet spoon - Cuiller gourmet - Gourmetlöffel - Cuchara gourmet/salsa
0039	Cucchiaio brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrüהלöffel - Cuchara caldo
00AT	Cucchiaio Zakouski - Zakouski spoon - Cuiller Zakouski - Zakouskilöffel - Cuchara Zakouski
0028	Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado
0029	Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado
0030	Forc. pesce servire - Fish serving fork - Fourc. à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado
0031	Colt. pesce servire - Fish serving knife - Cout. à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado



PINTINOX made in Italy

DNV

Quality Certificate

In ottemperanza a quanto stabilito dal decreto legislativo DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE 1935/2004 e 89/109, si precisa che la posateria, il pentolame ed il vasellame di nostra produzione e distribuzione riportanti i marchi:

In compliance with the ministerial decree D.L. 108 dd 25.01.92 and Dir. EEC 1935/2004 and 89/109, the cutlery, cookware and holloware we manufacture under the brands:

PINTI1929®
MADE IN ITALY

PINTINOX
MADE IN ITALY

sono prodotti con materiali idonei al contatto con gli alimenti.
are produced with materials which can be in touch with foodstuff.



DNV BUSINESS ASSURANCE MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **CERT-07553-2000-AQ-MIL-SINCERT**

Si attesta che / This is to certify that

PINTI INOX S.p.A.

Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italy

*è conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione:
has been found to conform to the management system standard:*

UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)

*Questa Certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This Certificate is valid for the following product or service ranges:*

**Progettazione e produzione di: posateria, pentolame per uso domestico, alberghiero e catering
e oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina
(Settore EA : 17)**

*Design and manufacture of: cutlery; cookware for domestic, hotels and catering uses,
stainless steel tableware and kitchen accessories
(Sector EA : 17)*

Data Prima emissione/Initial Certification Date:

2000-12-14

*Il Certificato è valido fino al:
This Certificate is valid until:*

2018-03-04

*L'audit è stato eseguito sotto la supervisione di/
The audit has been performed under the supervision of*

Alessandra Gadaleta
Lead Auditor

Luogo e Data/Place and Date:

Vimercate (MB), 2015-02-04

*Per l'Organismo di Certificazione:
For the Certification Body:*

Zeno Beltrami
Management Representative



ACCREDIA è un marchio registrato di ACCREDITA S.p.A. - Via Salaria, 1000 - 00198 Roma (RM) - Tel. 06/50991111 - www.accredia.it

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.

DNV GL Business Assurance Italia S.p.A. - Via Salaria, 1000 - 00198 Roma (RM) - Tel. 06/50991111 - www.dnvgl.com



**CLUB
DEL BUONGUSTAI**
Club del Buongustaio



CONFINDUSTRIA

Unione Nazionale Consumatori
CONVINDO NAZIONALE DI BRANCO

Descrizioni delle diverse qualità di acciai per posate

Description of different steel grade used for cutlery

Acciaio inox 18/10

Acciaio 18% cromo

L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e inox 18% cromo AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie europee. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed è antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

18/10 stainless steels

18% chrome stainless steels

Pinti 18/10 AISI 304 and 18% CHROME AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main European steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof. 18/10 and 18% chrome are dishwasher safe.



Caratteristiche tecniche di costruzione delle posate

Technical characteristics for the
manufacture of cutlery



1

Lamiera da coils
Coils sheet
Rouleau de tôle
Band-blech
Chapa de bobina



2

Tranciatura
Blanking
Découpage
Stanzen
Corte



3

Laminazione
Rolling
Laminage
Walzen
Laminado



4

Ritrancio tazza
Bowl cutting
Découpage cuillère
Erneutes stanzen Mulde
Recorte cuchara

5

Coniatura
Embossing
Estampage
Prägen
Estampación

6

Lucidatura prodotto finito
Polishing finished product
Polissage produit fini
Polieren des Fertigproduktes
Pulido mecanico del cubierto

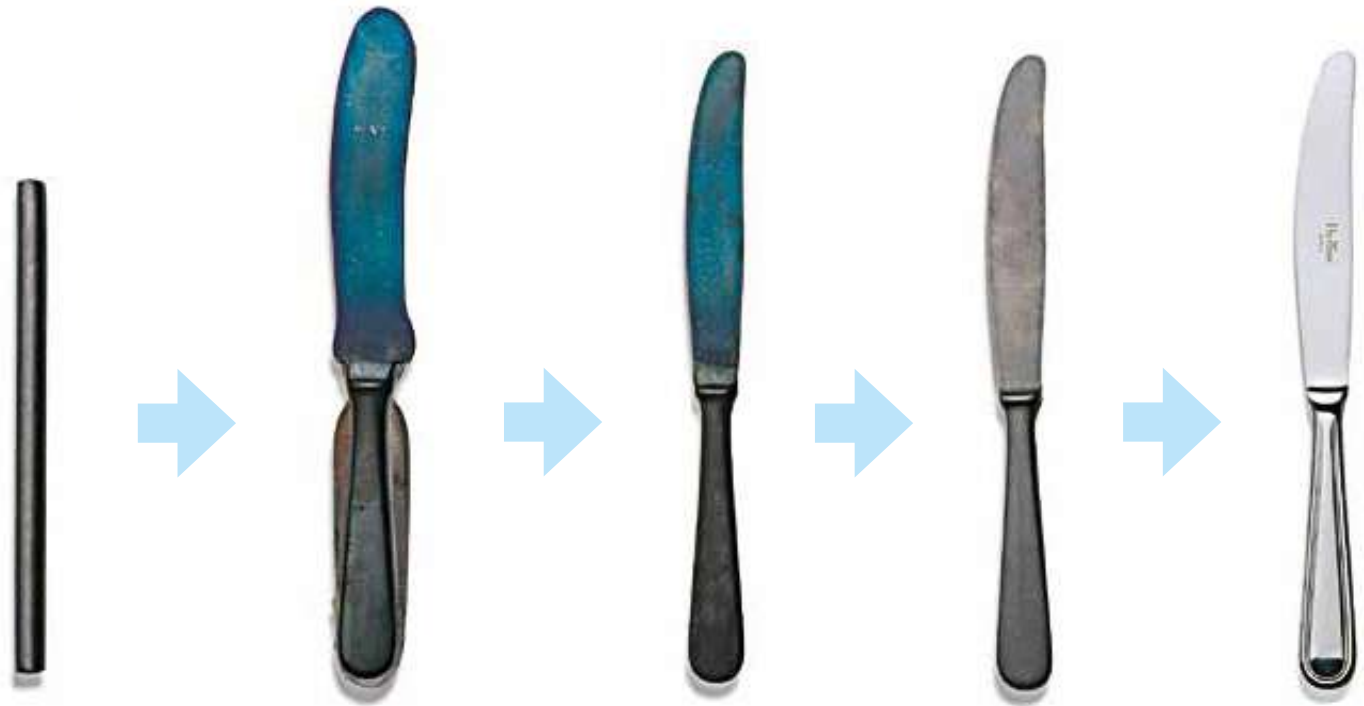
Caratteristiche tecniche di costruzione dei coltelli

Technical construction features

Coltello monoblocco con lama temperata.

Solid knife with hardened blade. Couteau monobloc avec lame trempée.

Monoblockmesser mit gehärteter Klinge. Cuchillo monobloc hoja templada.



1 AISI 420
Barra d'acciaio
Steel bar
Barre d'acier
Stahlstab
Barra de acero

2 Partic. fucinato
Forged piece
Pièce forgée
Geschmiedet
Pieza forjada

3 Partic. ritranciato
Blanked piece
Pièce découpée
Gestanzt
Cort. de pieza

4 Partic. molato
Ground piece
Pièce meulée
Geschliffen
Acero amolado

5 Prodotto finito
Finished product
Produit fini
Fertiges produkt
Prod. acabado

Coltello con manico cavo e lama fucinata.

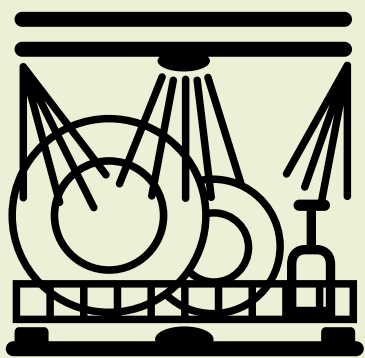
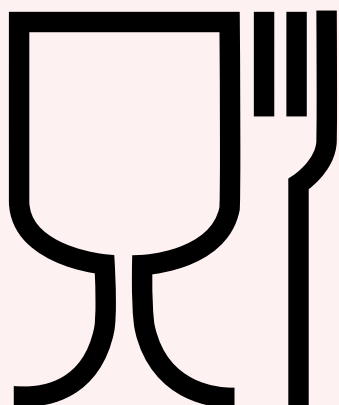
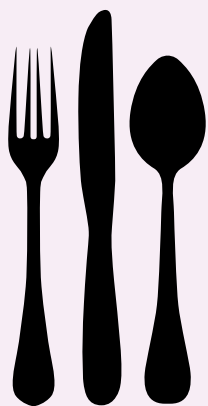
Hollow handle knife with forged blade. Couteau à manche creux et lame forgée.

Hohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge. Cuchillo con mango hueco y hoja forjada.



1 Lama fucinata
Forged blade
Lame forgée
Geschmiedete Klinge
Hoja forjada

2 Manico cavo
Hollow handle
Manche creux
Hohler Griff
Mango hueco



Inoxidabilidad del acero para cuchillos y hojas

Conforme a lo dispuesto en la ley N.126 of 10/04/1991 "Normas para la información del consumidor" se informa a los usuarios de hojas y cuchillos sobre el uso correcto del producto, para evitar fenómenos corrosivos.

1. Lavar las hojas inmediatamente después de uso.
2. Utilizar detergentes neutros ó poco alcalinos.
3. Evitar frotar las hojas y cuchillos con:
 - a) productos abrasivos, en particular si contienen cloro
 - b) limpiadores metálicos ó sintéticos.
4. No emplear lejías en el lavado, ni tampoco detergentes que contengan cloro y cloruros libres.
5. Secar inmediatamente después del lavado con paños suaves y absorbentes.
6. El secado en lavajillas no es, en general, suficiente para evitar riesgos de corrosión. Es por tanto necesario realizar un cuidadoso secado a mano inmediatamente después del ciclo de lavado.

Las precauciones descritas son indispensables para evitar daño irreparable en las hojas y los cuchillos.

Indice

Index Index Index Índice

Posate

Cutlery Couverts Bestecke Cubiertos

11



Confezioni

Box Boite Geschenkpackung Confección

60

Gli Speciali

Cloche Astra Professional Speciali

64

Utensili

Tools Ustensiles Zubehör Utensilios

76



Garanzia

Guarantee Garantie Garantie Garantía

84



Posate

Cutlery
Couverts
Bestecke
Cubiertos

PINTINOX
MADE IN ITALY

Hotel
Division

PINTI1929[®]
MADE IN ITALY

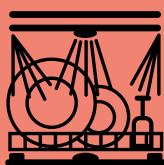
Relais
Chateaux



1:1

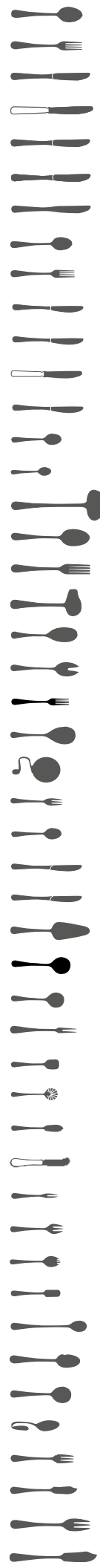


Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	10,50
0002	21,1	10,50
0003	23,5	10,50
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,4	9,66
0005	18,4	9,66
0006	21,3	8,70
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,5	6,12
0008	12,4	4,72
0010	27,2	34,07
0011	23,8	19,79
0012	24,0	19,79
0013	17,5	22,30
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,4	7,19
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	25,2	19,68
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	18,2	8,82
00AT	-	-
0028	18,6	9,21
0029	20,6	10,05
0030	-	-
0031	-	-



Bramante

Cod. 0780
PINTI1929®

inox 18/10
 master 120 pcs
 forgiato/forged



Ellade

Cod. 0790

PINTI1929®

inox 18/10

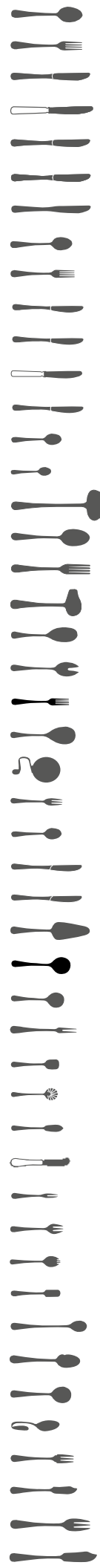
master 120 pcs

forgiato/forged



Cod.	cm	Euro
0001	21,2	10,40
0002	21,1	10,40
0003	24,0	10,40
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,7	7,86
0005	18,4	7,86
0006	21,7	7,86
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,5	6,18
0008	12,5	5,22
0010	27,2	27,74
0011	24,4	20,96
0012	24,5	20,96
0013	18,9	18,80
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,4	6,63
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,6	28,10
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,6	12,30
0029	20,6	12,30
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	4,90
0002	21,4	4,90
0003	23,0	8,92
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,5	4,49
0005	18,7	4,49
0006	21,0	6,49
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,5	3,44
0008	12,5	3,14
0010	27,8	22,31
0011	23,6	10,60
0012	24,0	10,60
0013	18,5	11,43
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,6	4,00
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	26,0	16,43
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,9	4,49
0029	21,2	4,91
0030	-	-
0031	-	-



Privilege

Cod. 0510
PINTI1929[®]

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



Spaten

Cod. 1630

PINTI1929®

inox 18/10

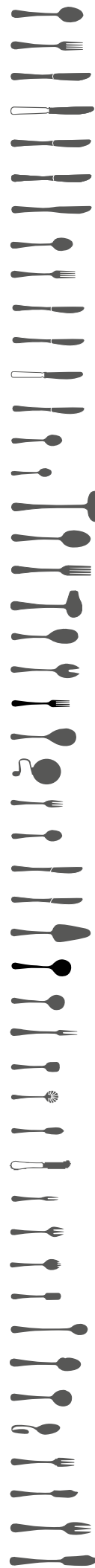
master 120 pcs

mm 3,0



Cod.	cm	Euro
0001	20,9	5,40
0002	20,9	5,40
0003	24,0	8,50
00CC	24,5	16,31
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,8	4,50
0005	18,6	4,50
0006	21,15	8,50
00L6	-	-
00CD	21,15	15,52
00CB	-	-
0007	14,5	3,17
0008	12,0	3,17
0010	27,5	21,88
0011	24,2	9,96
0012	24,0	9,96
0013	17,8	12,69
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,0	3,61
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,8	15,08
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,7	4,79
0029	21,0	5,26
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,9	5,45
0002	20,9	5,45
0003	24,0	9,41
00CC	24,5	16,46
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,8	4,55
0005	18,6	4,55
0006	21,5	9,27
00L6	-	-
00CD	21,5	15,52
00CB	-	-
0007	14,5	3,17
0008	12,0	3,17
0010	28,2	21,88
0011	24,2	9,84
0012	24,0	9,84
0013	17,8	13,51
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	3,61
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,8	15,08
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,7	4,55
0029	21,0	5,20
0030	-	-
0031	-	-



Vittoriale

Cod. 1640
PINTI1929®

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 3,0



Concept

Cod. 0450

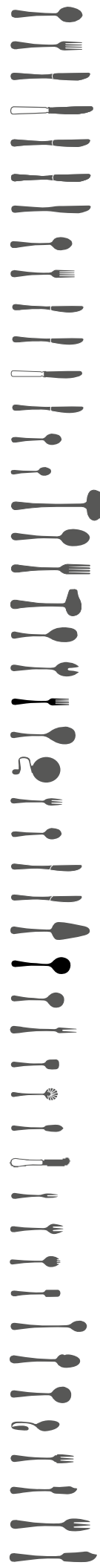
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod.	cm	Euro
0001	23,2	5,00
0002	23,2	5,00
0003	24,5	7,02
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	20,0	4,50
0005	20,1	4,50
0006	21,4	6,43
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	17,2	3,55
0008	11,1	2,97
0010	-	-
0011	26,0	9,94
0012	26,0	9,94
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,2	3,67
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	20,0	4,49
0029	22,2	4,85
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	23,0	4,60
0002	23,0	4,60
0003	24,0	7,38
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	20,0	3,95
0005	19,9	3,95
0006	21,0	6,38
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	17,0	3,17
0008	10,9	2,70
0010	29,0	23,90
0011	26,0	10,50
0012	26,0	10,50
0013	15,0	12,59
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,0	3,55
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,0	14,43
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,9	4,26
0029	21,8	4,50
0030	-	-
0031	-	-



Tecna

Cod. 0470

PINTI1929®

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 3,0

Swing

Cod. 0880

PINTI1929®

inox 18/10

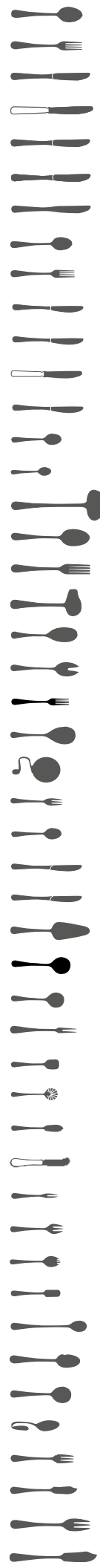
master 120 pcs

mm 3,0



Cod.	cm	Euro
0001	20,8	4,30
0002	20,9	4,30
0003	22,5	6,40
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,7	3,55
0005	18,7	3,55
0006	20,5	5,65
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,6	2,50
0008	11,8	2,31
0010	28,0	19,61
0011	25,5	10,60
0012	25,5	10,60
0013	17,4	12,59
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,4	3,32
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,0	15,15
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,1	4,02
0029	19,8	4,02
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	23,0	4,45
0002	23,0	4,45
0003	24,5	6,15
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	19,8	3,95
0005	19,7	3,95
0006	21,4	6,61
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	16,5	2,90
0008	11,0	2,35
0010	29,0	24,65
0011	26,0	11,11
0012	26,0	11,11
0013	14,9	11,02
0014	26,0	12,72
0015	26,0	12,72
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,0	3,61
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,1	13,14
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,7	4,38
0029	21,8	4,55
0030	-	-
0031	-	-



Olivia

Cod. 0490

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Baguette

Cod. 0830

PINTI1929®

inox 18/10

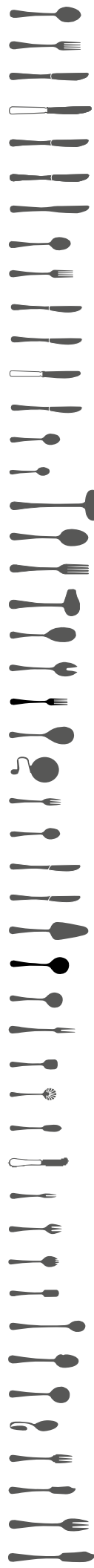
master 120 pcs

mm 3,0



Cod.	cm	Euro
0001	20,6	4,95
0002	20,6	4,95
0003	24,1	7,40
00CC	25,3	16,39
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,0	7,66
0004	17,8	3,90
0005	18,5	3,90
0006	22,0	7,20
00L6	-	-
00CD	22,5	14,59
00CB	-	-
0007	14,6	2,86
0008	11,8	2,55
0010	28,0	22,92
0011	23,5	9,88
0012	23,6	10,07
0013	17,5	13,19
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	3,00
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,7	5,45
0020	24,0	10,81
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	20,4	5,08
0039	17,9	4,58
00AT	-	-
0028	18,0	3,78
0029	19,4	3,78
0030	23,0	9,64
0031	25,0	9,39

Cod.	cm	Euro
0001	20,4	4,95
0002	20,6	4,95
0003	23,2	6,90
00CC	24,5	16,39
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,0	7,61
0004	17,7	3,90
0005	18,4	3,90
0006	21,0	6,60
00L6	-	-
00CD	21,3	16,26
00CB	-	-
0007	14,5	2,85
0008	11,9	2,55
0010	27,7	21,56
0011	23,5	10,20
0012	23,7	10,20
0013	17,4	13,19
0014	-	-
0015	22,8	10,08
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,0	2,74
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,7	5,51
0020	24,0	10,81
0052	-	-
00CR	15,5	4,83
0009	-	-
0022	13,6	3,16
0023	13,5	3,32
0025	15,0	3,60
00CS	-	-
0026	15,4	3,52
0027	15,5	4,58
00FM	12,5	3,49
0035	12,0	3,78
0036	22,0	4,09
0038	20,4	5,20
0039	17,7	4,58
00AT	-	-
0028	17,8	3,78
0029	19,5	3,78
0030	22,6	8,36
0031	25,1	9,27



Pitagora

Cod. 0810

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Palladium

Cod. 0590

PINTI1929®

inox 18/10

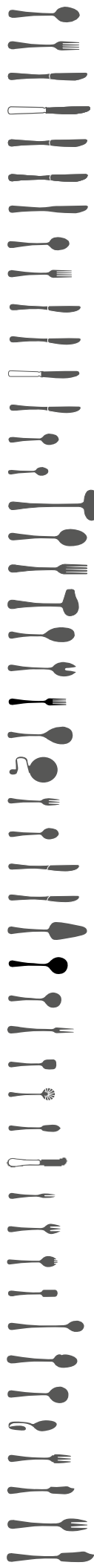
master 120 pcs

mm 3,0



Cod.	cm	Euro
0001	20,8	4,55
0002	20,6	4,79
0003	23,6	6,79
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,1	3,85
0005	18,2	3,85
0006	21,2	6,32
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,6	3,01
0008	11,0	2,67
0010	27,2	21,88
0011	24,1	9,20
0012	24,0	9,20
0013	17,0	11,84
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,5	3,32
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	13,96
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,8	4,26
0029	20,1	4,26
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	4,50
0002	20,7	4,50
0003	24,0	6,90
00CC	23,8	16,07
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,0	8,20
0004	17,5	3,70
0005	17,7	3,70
0006	21,5	6,45
00L6	-	-
00CD	20,6	15,52
00CB	-	-
0007	14,5	2,62
0008	11,8	2,42
0010	28,0	21,88
0011	23,5	9,94
0012	23,8	9,94
0013	18,0	11,14
0014	-	-
0015	23,0	9,20
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,7	3,00
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,2	13,37
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,5	4,50
0029	21,3	4,50
0030	-	-
0031	-	-



Leonardo

Cod. 0500

PINTI1929[®]

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Ritz

Cod. 2280

PINTINOX

inox 18/10

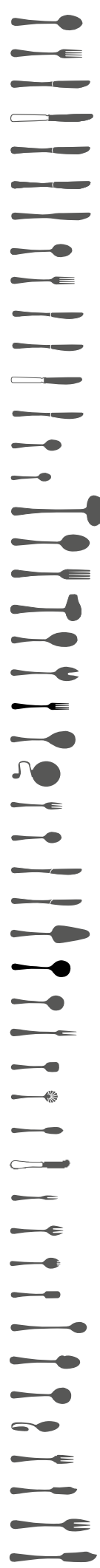
master 120 pcs

mm 4,0



Cod.	cm	Euro
0001	20,8	4,80
0002	20,8	4,80
0003	23,5	5,40
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	22,8	5,40
0004	17,8	3,70
0005	18,1	3,70
0006	21,15	5,20
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,3	2,82
0008	11,1	2,33
0010	27,5	23,62
0011	24,0	9,50
0012	24,0	9,50
0013	17,0	13,15
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,8	3,41
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,6	19,82
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,0	4,20
0029	19,7	4,20
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	5,14
0002	20,8	5,14
0003	23,5	6,40
00CC	23,8	16,12
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,6	5,61
0004	18,7	4,20
0005	18,7	4,20
0006	21,15	5,42
00L6	-	-
00CD	21,5	15,96
00CB	-	-
0007	14,7	3,58
0008	10,7	2,49
0010	27,4	22,54
0011	23,5	9,50
0012	23,8	9,02
0013	17,6	12,55
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,5	3,26
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,5	14,61
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,7	3,85
0029	19,8	4,61
0030	-	-
0031	-	-



Millenium

Cod. 2270

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0

Romanino

Cod. 0650

PINTINOX

inox 18/10

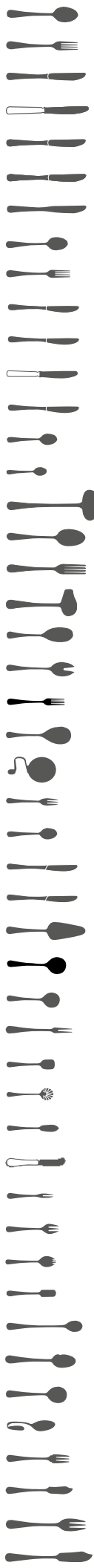
master 120 pcs

mm 3,5



Cod.	cm	Euro
0001	20,8	4,60
0002	20,8	4,60
0003	23,0	6,90
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,7	3,81
0005	18,7	3,81
0006	21,15	6,70
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,4	2,45
0008	11,6	2,32
0010	29,0	16,90
0011	24,0	8,14
0012	-	-
0013	18,8	9,21
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,3	2,67
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	8,92
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,7	3,80
0029	19,8	3,80
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,1	4,66
0002	20,1	4,66
0003	22,7	6,25
00CC	25,0	16,68
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,1	3,80
0005	17,1	3,80
0006	20,2	5,40
00L6	-	-
00CD	22,5	15,58
00CB	-	-
0007	14,6	2,63
0008	11,8	2,49
0010	28,0	20,81
0011	23,1	8,60
0012	23,6	8,60
0013	16,5	11,18
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,8	2,91
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,7	12,25
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,4	4,00
0029	20,9	4,00
0030	-	-
0031	-	-



Settecento

Cod. 2050

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Savoy

Cod. 1700

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod.	cm	Euro
0001	20,8	4,20
0002	20,9	4,20
0003	23,0	4,91
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,0	3,65
0005	18,1	3,65
0006	20,0	4,26
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,9	2,61
0008	11,0	2,55
0010	28,0	21,31
0011	25,5	9,63
0012	25,5	9,63
0013	17,4	10,79
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,1	2,98
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,0	13,67
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,1	3,67
0029	20,0	4,08
0030	-	-
0031	-	-

Synthesis

Cod. 2030

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	3,45
0002	21,2	3,45
0003	22,5	4,60
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	22,5	4,60
0004	18,3	2,80
0005	18,2	2,80
0006	20,1	4,40
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,8	2,24
0008	10,9	1,65
0010	26,9	21,21
0011	24,9	8,90
0012	25,1	8,90
0013	16,4	9,90
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,1	1,94
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,8	11,79
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,1	3,41
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,5	2,86
0029	20,7	2,92
0030	-	-
0031	-	-



Synthesis Cod. 2030



Cod. 0011
cm 24,9
cucchiaine servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 25,1
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0036
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon



Cod. 0002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



Cod. 0067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 18,3
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0007
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 22,8
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm Euro

0001 21,0 3,85

0002 21,0 3,85

0003 23,4 4,59

00CC - -

00CA - -

00L3 - -

0067 22,0 4,95

0004 18,2 3,50

0005 18,2 3,50

0006 21,0 4,00

00L6 - -

00CD - -

00CB - -

0007 14,7 2,57

0008 10,8 2,32

0010 28,8 23,30

0011 24,1 9,17

0012 24,1 9,17

0013 14,0 10,50

0014 - -

0015 25,0 8,80

0016 - -

0059 - -

00AW - -

0017 14,6 2,84

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 22,9 9,77

0052 - -

00CR - -

0009 - -

0022 14,5 2,57

0023 - -

0025 18,0 3,89

00CS - -

0026 - -

0027 14,5 2,84

00FM - -

0035 - -

0036 22,0 3,41

0038 21,5 4,13

0039 18,5 4,13

00AT - -

0028 18,2 3,60

0029 20,3 3,60

0030 - -

0031 - -



Palace

Cod. 1690

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Expo

Cod. 2040

PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	20,6	3,93
0002	20,9	3,94
0003	24,3	5,60
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	28,5	3,24
0005	18,9	3,74
0006	21,4	4,86
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,0	2,49
0008	11,6	1,63
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,2	2,76
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,9	3,70
0029	19,7	3,85
0030	-	-
0031	-	-

Cod. cm Euro

0001 19,7 3,90

0002 20,0 3,90

0003 21,5 5,42

00CC - -

00CA - -

00L3 - -

0067 - -

0004 18,1 2,90

0005 17,6 2,90

0006 18,4 4,80

00L6 - -

00CD - -

00CB - -

0007 13,8 2,64

0008 12,1 1,52

0010 27,2 21,34

0011 22,3 8,34

0012 22,4 8,34

0013 17,8 11,67

0014 - -

0015 - -

0016 - -

0059 - -

00AW - -

0017 15,7 2,24

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 23,6 9,20

0052 - -

00CR - -

0009 - -

0022 - -

0023 - -

0025 - -

00CS - -

0026 - -

0027 - -

00FM - -

0035 - -

0036 - -

0038 - -

0039 - -

00AT - -

0028 19,1 3,00

0029 19,4 3,00

0030 - -

0031 - -



Solaris

Cod. 2170

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Sirio

Cod. 2260

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	20,6	3,80
0002	20,6	3,80
0003	24,1	6,25
00CC	25,0	16,89
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,5	3,10
0005	18,5	3,10
0006	22,0	5,45
00L6	-	-
00CD	22,0	11,50
00CB	-	-
0007	14,6	2,67
0008	11,6	1,67
0010	27,2	21,34
0011	23,2	8,59
0012	23,6	8,40
0013	17,5	11,67
0014	-	-
0015	22,3	8,84
0016	14,7	2,82
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,77	3,48
0020	23,7	11,18
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,7	2,60
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	2,92
0029	19,4	3,48
0030	22,7	8,97
0031	25,1	8,97

Cod. cm Euro

0001 20,6 3,50

0002 20,6 3,50

0003 24,1 6,40

00CC - -

00CA - -

00L3 - -

0067 - -

0004 18,5 3,20

0005 18,5 3,20

0006 22,0 4,77

00L6 - -

00CD - -

00CB - -

0007 14,6 2,54

0008 11,8 1,67

0010 28,0 21,34

0011 23,5 8,97

0012 23,6 8,97

0013 17,5 11,67

0014 - -

0015 - -

0016 - -

0059 - -

00AW - -

0017 15,1 2,24

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 24,0 9,45

0052 - -

00CR - -

0009 - -

0022 - -

0023 - -

0025 - -

00CS - -

0026 - -

0027 - -

00FM - -

0035 - -

0036 - -

0038 - -

0039 - -

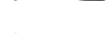
00AT - -

0028 18,0 2,98

0029 19,4 3,54

0030 - -

0031 - -



Roma

Cod. 2200

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Maitre

Cod. 2010

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	20,8	3,20
0002	20,8	3,20
0003	23,0	4,70
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,9	3,10
0005	17,9	3,10
0006	20,0	5,07
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,9	2,16
0008	11,0	2,01
0010	28,0	20,37
0011	25,3	8,68
0012	25,3	8,68
0013	16,5	11,14
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,0	2,48
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,7	11,10
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	17,9	3,65
0029	20,1	3,65
0030	-	-
0031	-	-

Cod. cm Euro

0001 20,6 3,70

0002 20,9 3,70

0003 22,6 5,40

00CC - -

00CA - -

00L3 - -

0067 22,5 5,35

0004 18,3 3,25

0005 18,5 3,25

0006 19,9 5,00

00L6 - -

00CD - -

00CB - -

0007 15,1 2,61

0008 11,6 1,68

0010 29,3 23,41

0011 25,3 10,19

0012 23,5 10,19

0013 17,1 12,07

0014 - -

0015 - -

0016 - -

0059 - -

00AW - -

0017 15,3 2,82

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 23,9 12,70

0052 - -

00CR - -

0009 - -

0022 - -

0023 - -

0025 - -

00CS - -

0026 - -

0027 - -

00FM - -

0035 - -

0036 - -

0038 - -

0039 - -

00AT - -

0028 18,6 3,75

0029 19,6 3,75

0030 - -

0031 - -



Sabrina

Cod. 2090

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



America

Cod. 2240

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	19,5	3,00
0002	19,5	3,00
0003	21,0	4,77
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,8	2,60
0005	17,1	2,60
0006	18,7	3,91
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,3	1,56
0008	11,6	1,50
0010	28,0	19,61
0011	22,0	7,40
0012	22,3	7,40
0013	16,8	11,14
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	1,91
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	10,65
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,1	2,07
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	2,49
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,9	3,40
0029	22,2	3,40
0030	22,3	8,27
0031	24,5	8,27

Cod. cm Euro

0001 19,6 3,10

0002 19,4 3,10

0003 22,2 4,86

00CC - -

00CA - -

00L3 - -

0067 - -

0004 17,8 2,80

0005 17,4 2,80

0006 19,6 4,44

00L6 - -

00CD - -

00CB - -

0007 13,4 1,92

0008 11,5 1,42

0010 26,2 18,68

0011 22,7 7,30

0012 23,2 7,30

0013 17,1 10,10

0014 - -

0015 - -

0016 - -

0059 - -

00AW - -

0017 14,4 2,36

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 23,2 14,11

0052 - -

00CR - -

0009 - -

0022 - -

0023 - -

0025 - -

00CS - -

0026 - -

0027 - -

00FM - -

0035 - -

0036 - -

0038 - -

0039 - -

00AT - -

0028 18,3 2,80

0029 19,7 2,80

0030 - -

0031 - -



Bristol

Cod. 2140

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Hotel

Cod. 2020

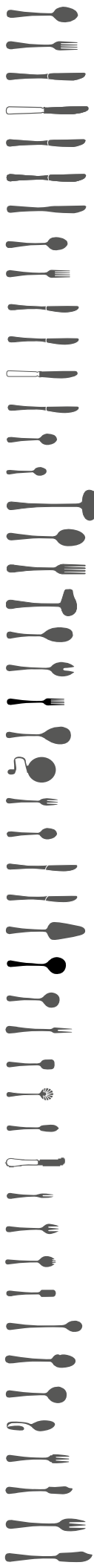
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	19,3	3,00
0002	19,4	2,91
0003	21,1	4,51
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,8	2,60
0005	16,6	2,60
0006	18,0	4,45
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,2	1,65
0008	11,6	1,40
0010	27,2	26,45
0011	22,2	8,85
0012	22,1	8,85
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,5	1,82
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,0	8,34
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	17,7	2,61
0029	18,6	2,92
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	19,7	3,00
0002	19,3	3,00
0003	21,2	4,30
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,6	3,00
0005	17,4	3,00
0006	19,9	4,23
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,8	1,54
0008	11,8	1,44
0010	26,9	20,55
0011	21,9	7,60
0012	22,5	7,60
0013	17,6	10,81
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,5	1,81
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	21,6	11,98
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,1	3,25
0029	20,6	3,25
0030	-	-
0031	-	-



Ischia

Cod. 2250

PINTINOX

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 2,5



Gamma

Cod. 2150

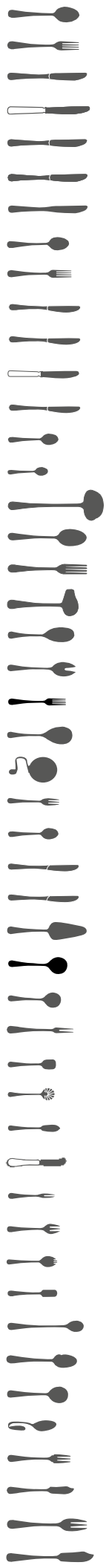
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	19,6	2,80
0002	19,6	2,80
0003	21,0	5,00
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,8	2,50
0005	17,9	2,50
0006	19,1	5,10
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,7	2,02
0008	12,3	1,61
0010	27,5	19,61
0011	22,0	7,00
0012	22,4	7,00
0013	18,0	11,14
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	1,79
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	21,7	11,49
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,6	2,02
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	2,98
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,8	3,30
0029	22,3	3,30
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	2,80
0002	19,6	2,80
0003	21,0	4,20
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,8	2,40
0005	17,9	2,40
0006	19,2	3,57
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,7	2,02
0008	12,3	1,61
0010	27,5	19,61
0011	22,0	6,90
0012	22,4	6,90
0013	18,0	11,14
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	1,79
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	21,7	11,49
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,6	2,06
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	2,98
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,8	3,30
0029	22,3	3,30
0030	-	-
0031	-	-



Beta

Cod. 1710

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Tema

Cod. 2120

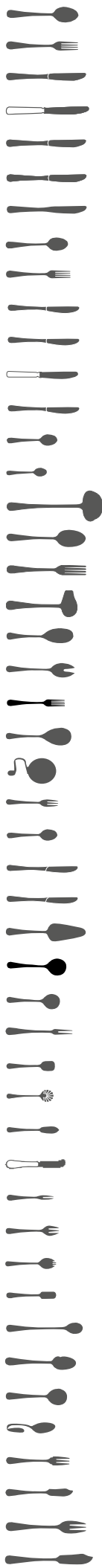
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	19,6	2,94
0002	19,8	2,48
0003	21,2	5,05
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,4	2,77
0067	-	-
0004	17,0	2,42
0005	17,1	1,98
0006	19,1	4,80
00L6	19,5	2,49
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,8	1,36
0008	11,2	1,19
0010	27,7	17,66
0011	22,3	6,50
0012	22,7	6,50
0013	17,6	10,10
0014	-	-
0015	-	-
0016	14,9	1,53
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,6	11,12
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	17,4	2,38
0029	19,5	2,60
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,0	2,30
0002	20,0	2,30
0003	21,5	3,65
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,2	2,10
0005	18,0	2,10
0006	18,4	3,18
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,3	1,44
0008	11,4	1,24
0010	28,0	15,80
0011	23,3	6,50
0012	23,3	6,50
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,7	1,56
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,6	8,44
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,5	2,24
0029	20,0	2,24
0030	-	-
0031	-	-



Novecento

Cod. 1320

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,2



Valencia

Cod. 0350

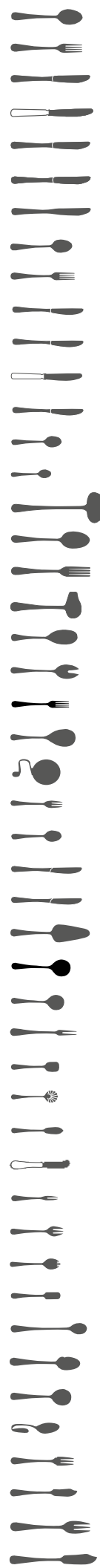
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



Cod.	cm	Euro
0001	19,6	2,20
0002	19,6	2,20
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	2,95
0067	-	-
0004	17,8	2,10
0005	17,7	2,10
0006	-	-
00L6	19,4	2,67
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,1	1,45
0008	11,5	1,15
0010	26,9	17,12
0011	22,0	8,01
0012	21,9	8,08
0013	17,9	7,90
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	1,44
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,8	7,80
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,8	1,86
0029	19,6	2,03
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	2,20
0002	19,6	2,20
0003	22,2	4,45
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	2,84
0067	22,9	4,10
0004	17,8	2,39
0005	17,7	1,93
0006	19,5	3,74
00L6	19,4	2,48
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,1	1,47
0008	11,5	1,16
0010	26,9	20,88
0011	22,0	8,00
0012	21,9	8,00
0013	17,9	8,20
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	1,74
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,8	7,80
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	21,0	2,60
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	2,35
0029	19,6	2,35
0030	-	-
0031	-	-



Stresa

Cod. 0320

PINTINOX

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 2,0



Superga

Cod. 0310

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



Cod.	cm	Euro
0001	19,6	2,20
0002	19,6	2,20
0003	22,2	5,28
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	3,15
0067	-	-
0004	17,8	2,10
0005	17,7	2,10
0006	19,5	3,64
00L6	19,4	2,75
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,1	1,44
0008	11,5	1,34
0010	26,9	20,88
0011	22,0	8,01
0012	21,9	8,08
0013	17,9	7,90
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	1,59
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,8	7,80
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,8	1,86
0029	19,6	2,03
0030	-	-
0031	-	-

Cambridge

Cod. 071M

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod. cm Euro

0001 19,6 2,10

0002 19,6 2,10

0003 - -

00CC - -

00CA - -

00L3 22,0 3,67

0067 - -

0004 17,8 2,05

0005 17,7 2,05

0006 - -

00L6 19,4 3,39

00CD - -

00CB - -

0007 14,1 1,40

0008 11,5 1,32

0010 26,9 20,88

0011 22,0 8,01

0012 21,9 8,08

0013 17,9 8,20

0014 - -

0015 - -

0016 - -

0059 - -

00AW - -

0017 15,1 1,94

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 22,8 7,94

0052 - -

00CR - -

0009 - -

0022 - -

0023 - -

0025 - -

00CS - -

0026 - -

0027 - -

00FM - -

0035 - -

0036 - -

0038 - -

0039 - -

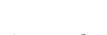
00AT - -

0028 18,0 2,35

0029 19,6 2,35

0030 - -

0031 - -



















































Wave

Cod. 2610

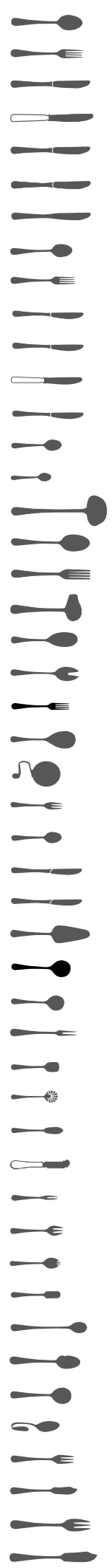
PINTINOX

inox 18% cromo/pulido
master 120 pcs
mm 3,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	21,0	2,92
	0002	21,0	2,90
	0003	22,6	3,44
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	18,5	2,60
	0006	20,3	3,22
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,7	1,88
	0008	11,0	1,16
	0010	-	-
	0011	-	-
	0012	-	-
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,0	1,59
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	-	-
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	-	-
	0029	-	-
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,4	4,37
0002	20,4	4,37
0003	23,0	5,50
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,0	4,30
0005	18,0	4,30
0006	20,0	5,20
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,7	3,30
0008	11,0	3,07
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-



Trumpet

Cod. 2070

PINTINOX

inox 18% cromo/pulido
master 120 pcs
forjado



Tie

Cod. 2080

PINTINOX

inox 18% cromo/pulido
master 120 pcs
forjado



Cod.	cm	Euro
0001	20,0	3,80
0002	20,0	3,80
0003	22,0	4,84
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,0	3,81
0005	18,0	3,81
0006	20,0	4,62
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,0	3,43
0008	11,0	3,02
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Cod. cm Euro

0001 19,7 1,80

0002 19,9 1,80

0003 - -

00CC - -

00CA - -

00L3 21,6 3,62

0067 - -

0004 - -

0005 - -

0006 - -

00L6 19,5 3,62

00CD - -

00CB - -

0007 13,4 1,20

0008 11,4 0,94

0010 - -

0011 - -

0012 - -

0013 - -

0014 - -

0015 - -

0016 14,7 1,20

0059 - -

00AW - -

0017 - -

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 - -

0052 14,7 1,20

00CR - -

0009 - -

0022 - -

0023 - -

0025 - -

00CS - -

0026 - -

0027 - -

00FM - -

0035 - -

0036 - -

0038 - -

0039 - -

00AT - -

0028 - -

0029 - -

0030 - -

0031 - -



Punto

Cod. 1220

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

master 120 pcs

mm 2,0

Eco Baguette

Cod. 0280

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 2,0



Cod.	cm	Euro
0001	19,6	1,87
0002	19,6	1,87
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	3,62
0067	-	-
0004	17,8	1,82
0005	17,7	1,82
0006	-	-
00L6	19,5	3,62
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,1	1,40
0008	15,5	1,18
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	1,31
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	1,76
0029	19,6	1,76
0030	-	-
0031	-	-

Cod. cm Euro

0001 21,0 1,60

0002 21,0 1,72

0003 - -

00CC - -

00CA - -

00L3 22,0 2,66

0067 - -

0004 - -

0005 - -

0006 - -

00L6 - -

00CD - -

00CB - -

0007 15,2 1,25

0008 11,1 1,16

0010 - -

0011 - -

0012 - -

0013 - -

0014 - -

0015 - -

0016 - -

0059 - -

00AW - -

0017 15,0 1,20

0018 - -

00L9 - -

0019 - -

0020 - -

0052 - -

00CR - -

0009 - -

0022 - -

0023 - -

0025 - -

00CS - -

0026 - -

0027 - -

00FM - -

0035 - -

0036 - -

0038 - -

0039 - -

00AT - -

0028 - -

0029 - -

0030 - -

0031 - -



Touring

Cod. 1250

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

master 120 pcs

mm 2,0





Stone Washed

	SPATEN 163200..	VITTORIALE 164200..	BAGUETTE 083200..	SETTECENTO 205400..	PALACE 169200..
01	ON DEMAND	€ 7,09	ON DEMAND	€ 5,49	ON DEMAND
02	ON DEMAND	€ 5,89	ON DEMAND	€ 5,01	ON DEMAND
03	ON DEMAND	€ 8,85	ON DEMAND	€ 7,45	ON DEMAND
L3	-	-	-	-	-
04	ON DEMAND	€ 6,96	ON DEMAND	€ 5,33	ON DEMAND
05	ON DEMAND	€ 6,96	ON DEMAND	€ 5,33	ON DEMAND
06	ON DEMAND	€ 10,37	ON DEMAND	€ 8,72	ON DEMAND
07	ON DEMAND	€ 3,53	ON DEMAND	€ 3,10	ON DEMAND
08	ON DEMAND	€ 3,87	ON DEMAND	€ 3,43	ON DEMAND
10	ON DEMAND	€ 22,58	ON DEMAND	€ 22,39	ON DEMAND
11	ON DEMAND	€ 10,88	ON DEMAND	€ 9,91	ON DEMAND
12	ON DEMAND	€ 10,88	ON DEMAND	€ 9,91	ON DEMAND
17	ON DEMAND	€ 4,91	ON DEMAND	€ 3,77	ON DEMAND
20	ON DEMAND	€ 16,00	ON DEMAND	€ 15,22	ON DEMAND
67	-	-	-	-	ON DEMAND
28	ON DEMAND	€ 6,95	ON DEMAND	€ 4,55	ON DEMAND
29	ON DEMAND	€ 6,95	ON DEMAND	€ 4,73	ON DEMAND



Alchimique

	SETTECENTO	PALACE	VITTORIALE	BAGUETTE
GOLD	0JA400..	0ZA200..	0VA200..	0WA200..
BRONCE	0JB400..	0ZB200..	0VB200..	0WB200..
TITANIUM	0JC400..	0ZC200..	0VC200..	0WC200..
01	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
02	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
03	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
04	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
05	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
06	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
07	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
08	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
10	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
11	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
12	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
17	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
20	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
39	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
67	-	ON DEMAND	-	ON DEMAND
28	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
29	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND

Treasure

	SETTECENTO	BAGUETTE	SYNTHESIS	OLIVIA
GOLD	08A000..	06A000..	15A000..	14A000..
BRONCE	08B000..	06B000..	15B000..	14B000..
TITANIUM	08C000..	06C000..	15C000..	14C000..
01	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
02	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
03	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
04	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
05	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
06	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
07	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
08	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND
17	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND	ON DEMAND

Confezioni

Box

Boite

Geschenckpackung

Confección

Las cuberterías de 4, 24, 75 y 113 piezas, de los modelos anteriormente citados, se cotizarán y pedirán bajo pedido.

Confezioni regalo vuote

Cajas regalo vacías para juegos de cubertería



ESTUCHE 4 PZ

material	pz	Euro
carton	4	14,50



75/113 pz

ESTUCHE 75 PZ

material	pz	Euro
carton	75	40,00



ESTUCHE 24 PZ

material	pz	Euro
carton	24	15,00




















113 pz

ESTUCHE 113 PZ

material	pz	Euro
carton	113	40,00
madera	113	77,00

Composizioni standard servizi posate

Composición para cuberterías en estuches

Descrizione Description		6 Persone Persons	12 Persone Persons	
POSATE TAVOLA - TABLE ITEMS - COUVERTS TABLE - TAFELBESTECKE - CUBIERTOS MESA				
	01 Cucchiaino - Spoon - Cuiller - Löffel - Cuchara	6	12	12
	02 Forchetta - Fork - Fourchette - Gabel - Tenedor	6	12	12
	03 Coltello - Knife - Couteau - Messer - Cuchillo	6	12	12
POSATE FRUTTA - DESSERT ITEMS - COUVERTS DESSERT - DESSERTBESTECKE - CUBIERTOS POSTRE				
	04 Cucchiaino - Spoon - Cuiller - Löffel - Cuchara	-	-	-
	05 Forchetta - Fork - Fourchette - Gabel - Tenedor	-	12	12
	06 Coltello - Knife - Couteau - Messer - Cuchillo	-	12	12
CAFFÈ - TEA/COFFEE SPOON - CAFÉ - KAFFEE - CAFÉ				
	07 Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	6	12	12
	08 Cucchiaino moka - Moka spoon Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka	-	-	12
SERVIRE - SERVING - SERVICE - SERVIER - SERVIR				
	10 Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer Cazo sopa	-	1	1
	11 Cucchiaino - Serving spoon - Cuiller de service Gemüselöffel - Cuchara servir	-	1	1
	12 Forchettone - Serving fork - Fourchette de service Serviergabel Tenedor servir	-	1	1
	13 Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce Saucenlöffel - Cacillo salsa	-	-	1
	15* Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade Salatgabel - Tenedor ensalada	-	-	-
	17 Forchettina 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas	-	-	-
	20 Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel	-	-	1
	28 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	-	-	12
	29 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	-	-	12
TOTALE PEZZI - PCS		24	75	113

Il codice 15* dove non disponibile verrà sostituito con il cucchiaino servire codice 11 • Code 15*, if not available, will be replaced by serving spoon code 11 • La réf. 15*, si elle n'est pas disponible, sera remplacée par la cuillère à servir code 11 • Wenn nicht lieferbar, kann die Artikelnummer 15* von Artikelnummer eingesetzt werden • Código número 15*, si no está disponible, puede ser remplazado por el código número 11

inox
18/10

Baby

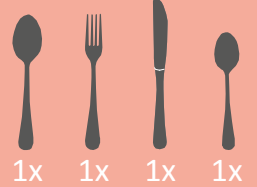
Cod. 105000B6

PINTINOX

acciaio inox/stainless steel

Euro 21,84

4pz



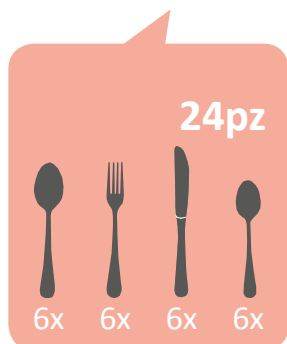
Sushi Queen

Cod. 17_07091

PINTI1929®

acciaio inox- ASA / stainless steel-ASA. 5 set per Master

Euro 105,80



17C0709 Teak/Teak



17D0709 Wenge/Wenge



17E0709 Ebano/Ebony



17B0709 Mogano /Mahogany



17A0709 Betulla/Birch



Gli Speciali

Cloche

Astra

Professional

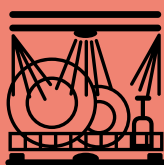
Speciali



1:1



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

Cloche e Burro

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémispherique avec pommeau

Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo

Cod. 509322..

Ø cm	h cm	for round tray Ø cm	Euro
22	12	30	41,90
24	13	30	46,09
26	14	35	54,23
28	15	35	57,81



CLOCHE ROTONDA CON POMOLO

Round cloche with knob - Cloche ronde avec pommeau

Speiseglocke mit Griff - Cloche redonda con pomo

Cod. 509323..

Ø cm	for round tray Ø cm	Euro
25	30	47,18
30	35	58,54



inox

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Astra



CUCCHIAIONE RISOTTO

Rice spoon - Cuiller à "risotto"

Reislöffel - Cuchara de arroz

Cod. 07600280

cm	(Euro pcs)	master
----	------------	--------

28	12,35	12
----	-------	----



CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO

Perforated rice spoon - Cuiller perforé à "risotto"

Reislöffel gelocht - Cuchara de arroz con agujeros

Cod. 07600260

cm	(Euro pcs)	master
----	------------	--------

26	10,37	12
----	-------	----



COLTELLO SERVIRE

Serving knife - Couteau à servir

Serviermesser - Cuchillo servir

Cod. 07600069

cm	(Euro pcs)	master
----	------------	--------

32	16,12	12
----	-------	----

CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600060

cm	(Euro pcs)	master
26	12,00	12

**PALA LASAGNE**

Spatula lasagna - Pelle à lasagnes
Lasagneheber - Pala lasaña

Cod. 07600080

cm	(Euro pcs)	master
28	13,62	12

**PALA TORTA**

Cake server - Pelle à torte
Tortenheber - Pala pastel

Cod. 07600081

cm	(Euro pcs)	master
30	16,07	12

**PALA UOVO**

Egg lifter - Pelle à oeuf
Eierheber - Pala huevos

Cod. 07600082

cm	(Euro pcs)	master
28	19,79	12



inox

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Astra



CUCCHIAIONE PIZZAIOLO

*Tomato spoon - Cuiller à tomates
Pizza Löffel - Cuchara para pizza*

Cod. 07600014

cm	(Euro pcs)	master
28	9,80	12



FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO

*3 prong fork - Fourchette à 3 dents
Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso*

Cod. 07600288

cm	(Euro pcs)	master
30	12,41	12



CUCCHIAIO

*Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir*

Cod. 07600040

cm	(Euro pcs)	master
20	6,88	12

CUCCHIAIONE MULTIUSO*Serving spoon - Cuiller à servir**Serving spoon - Cuiller à servir*

Cod. 07600059

cm	(Euro pcs)	master
----	------------	--------

30	12,83	12
----	-------	----

**CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO***Perforated spoon - Cuiller perforé**Servierlöffel mit Loechern - Cuchara servir con agujeros*

Cod. 07600259

cm	(Euro pcs)	master
----	------------	--------

30	14,72	12
----	-------	----

**FORCHETTONE PER VASSOIO***Serving fork - Fourchette à servir**Serviergabel - Tenedor servir*

Cod. 07600033

cm	(Euro pcs)	master
----	------------	--------

20	7,24	12
----	------	----





FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

*Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir*

Cod. 07600088

cm	(Euro pcs)	master
24	9,62	12



CUCCHIAIONE SERVIRE

*Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir*

Cod. 07600087

cm	(Euro pcs)	master
24	9,63	12



FORCHETTONE INSALATA

*Salad fork - Fourchette à salade
Salatgabel - Tenedor ensalada*

Cod. 076000CF

cm	(Euro pcs)	master
24	11,80	12

COLTELLO BISTECCA CON SEGA

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie

Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes

Cod. 741000EU

lama cm	Euro	master
12	11,25	6



COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA

Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie

Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes

Cod. 741000EY

lama cm	Euro	master
12	12,57	6



inox

Forged

Speciali

0067 coltello bisecca *meat knife* cuchillo para carne



	Cod.	cm	Euro
<i>Professionale</i>	07600067	23	7,61



	Cod.	cm	Euro
<i>Baguette 1929</i>	08300067	23	7,66



	Cod.	cm	Euro
<i>Ritz</i>	22800067	22,8	5,40



	Cod.	cm	Euro
<i>Millenium</i>	22700067	23,6	5,61



	Cod.	cm	Euro
<i>Sabrina</i>	20900067	22,5	5,35



Cod.	cm	Euro
16900067	22	4,95

Palace



Cod.	cm	Euro
05000067	23	8,29

Leonardo



Cod.	cm	Euro
20300067	22,5	4,60

Synthesis



Cod.	cm	Euro
03200067	22,9	4,10

Stresa



Cod.	cm	Euro
076000EU	22,3	8,70

*Profess. C/m in
plastica*





	Cod.	cm	Euro
<i>bistecca Caterì</i>	07500067	23	4,99



	Cod.	cm	Euro
<i>pizza Caterì</i>	07500051	21	4,99



FORCHETTA PIZZA CATERÌ 18/10

Pizza fork 18/10 - Fourchette à pizza 18/10

Pizza Gabel 18/10 - Tenedor pizza 18/10

Cod. 07500066

cm	Euro
19,51	2,33

SCAVINO CROSTACEI

Lobster pick - Fourchette pour crustacés
Krustentiergabel - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000AF



cm	Euro
----	------

18,5	2,89
------	------

PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

Lobster cracker - Pince pour crustacés
Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 741000AG



cm	Euro
----	------

18,7	23,18
------	-------

MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI

Sea food pick - Fourchette pour crustacés
Krustentiergabel - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000MU



cm	Euro
----	------

23	3,95
----	------

Utensili

Tools

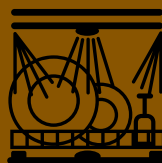
Ustensiles

Zubehör

Utensilios



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

Molle

Tongs Pinces Zangen Pinzas

MOLLA ARROSTO PROFESSIONALE

Roast meat tong - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919701

lungh. cm	master	Euro
26	36	20,42



MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONALE

Spaghetti tong - Pince à spaghetti

Spaghetizange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919601

lungh. cm	master	Euro
26	36	20,31



MOLLA GASTRONORM PROFESSIONALE

Gastronorm tong - Pince gastronorm

Gastronormzange - Pinza gastronorm

Cod. 50919901

lungh. cm	master	Euro
26	36	29,06



MOLLA PANE PROFESSIONALE

*Bread tong - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan*

Cod. 50919501



lungh. cm	master	Euro
26	36	29,06

MOLLA INSALATA PROFESSIONALE

*Salad tong - Pince à salade
Salatzange - Pinza para ensalada*

Cod. 50919001



lungh. cm	master	Euro
26	36	22,83

PINZA DEL CUOCO

*Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del cocinero*

Cod. 50918131



lungh. cm	master	Euro
31,5	-	6,90

Molle Buffet

inox
18/10

Tongs Pinces Zangen Pinzas

MOLLA SERVIZIO BUFFET

Serving tongs
Pinza de servir

Cod. 58137224

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,29



MOLLA ARROSTO BUFFET

Roast meat tongs
Pinza para asado

Cod. 58136024

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,85



MOLLA UNIVERSALE BUFFET

Universal tongs
Pinza universal

Cod. 58137324

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,29



MOLLA PANE BUFFET

Bread tongs
Pinza para pan

Cod. 58136824

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,85



MOLLA VERDURE BUFFET

Vegetables tongs
Pinza para verduras

Cod. 58137424

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,85





MOLLA INSALATA BUFFET

Salad tongs
Pinza para ensalada
Cod. 58136620

lungh. cm	master	Euro
20	12	6,75



MOLLA MULTIUSO BUFFET

Multi purpose tongs
Pinza multiusos
Cod. 58137524

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,29



MOLLA DOLCE BUFFET

Cake tongs
Pinza para pastel
Cod. 58136124

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,29



MOLLA SPAGHETTI BUFFET

Spaghetti tongs
Pinza para espaguetis
Cod. 58136924

lungh. cm	master	Euro
24	12	6,29

MOLLA DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckzange - Pinza para pastel

Cod. 50919400

lungh. cm	master	Euro
20	120	4,22



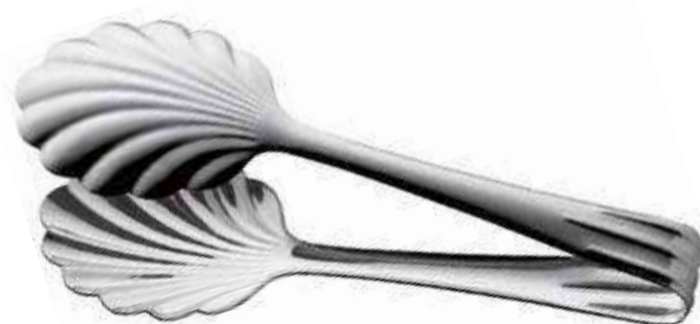
MOLLA PANE

Bread tongs - Pince à pain

Brotzange - Pinza para pan

Cod. 50919500

lungh. cm	master	Euro
22	120	4,42



MOLLA SPAGHETTI

Spaghetti tongs - Pince à spaghetti

Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919600

lungh. cm	master	Euro
20	120	4,22



MOLLA ARROSTO

Roast tongs - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919700

lungh. cm	master	Euro
21	120	4,21



MOLLA LUMACHE

Snails tongs - Pince à escargots
Schneckenzange - Pinza para caracoles

Cod. 50919800



lungh. cm	master	Euro
16	24	5,68

MOLLA ZUCCHERO INOX

Sugar tongs - Pince à sucre
Zuckerzange - Pinza para azucar

Cod. 50919100



lungh. cm	master	Euro
11	200	1,84

MOLLA GHIACCIO ELITE

Ice tongs Elite - Pince à glace Elite
Eiszange Elite - Pinza para hielo

Cod. 50918900



lungh. cm	master	Euro
15	24	6,66

MOLLA GHIACCIO DENTATA INOX 18/10

Ice tongs inox 18/10 - Pince à glace inox 18/10
Eiszange mit Zähnen inox 18/10 - Pinza para hielo inox 18/10

Cod. 50919300



lungh. cm	master	Euro
16	80	9,71

MOLLA GHIACCIO

Ice tongs - Pince à glace
Eiszange - Pinza para hielo

Cod. 50919200

lungh. cm	master	Euro
13	200	3,38



FORBICE DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau
Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 50918000

lungh. cm	master	Euro
20	120	7,94



PINZA AFFETTATI

Sliced meat tongs - Pince à charcuterie
Aufschnittzange - Pinza para embutidos

Cod. 50907100

lungh. cm	master	Euro
10	100	10,16



ISOGONA, S.L.



CONDICIONES GENERALES DE VENTA MERCADO NACIONAL

Al efectuar el pedido, el cliente acepta íntegramente las condiciones de venta y envío del siguiente encarte:

- **PRECIOS.** Los precios de la actual tarifa se entienden por mercancía puesta en nuestros almacenes de Valls (Tarragona).

La mercancía se factura al precio en vigor en el momento de envío del pedido.

La empresa se reserva la facultad de modificar en cualquier momento el precio de venta.

- **ENVIOS.** Los pedidos cuyo valor sobrepase los 300€ se remitirán franco portes y embalajes en península y Baleares*. Para aquellos pedidos que no alcancen el importe anteriormente citado, se remitirán a portes debidos.

- **RECLAMACIONES.** La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente, aunque la misma viaje franco de portes. El cliente debe verificar la mercancía en el momento de su recepción. Toda reclamación referente a la cantidad o calidad de la mercancía, deberá ser notificada en plazo máximo de ocho días de la recepción de la misma.

- **FORMA DE PAGO.** La indicada en el pedido.

- **GARANTÍA.** El plazo de la presente garantía es de tres años a partir de la fecha de compra o de entrega del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso, uso inadecuado o daños causados por golpes.

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a: ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.

Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios. La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

* En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.

LA ACTUAL LISTA DE PRECIOS ANULA Y SUSTITUYE CUALQUIER OTRA ANTERIOR QUE OBRE EN SU PODER.

* Canarias: portes pagados hasta el puerto de partida desde la península hacia Canarias.

ISOGONA, S.L.

C. Basters, 4 - 43800 VALLS (SPAIN)

Tel. +34 977 60 88 10

comercial@bramonix.com



bra@braisogona.com



comercial@monix-original.com

ISOGONA, S.L.



Basters, 4
43800 **VALLS** (SPAIN)
Tel. +34 **977 60 88 10**
comercial@bramonix.com
www.braisogona.com - www.monix.es

