

MEPRA

S. p. A.

IDEE PER LA CASA

POSATE

Catalogo Generale

Indice

Index

3

Storia

History - Histoire - Geschichte - Historia

16

Filosofia

Philosophy - Philosophie - Philosophie - Filosofia

18

Ambiente

Environment - Environnement - Umwelt - Medio ambiente

20

Colore

Color - Color - Farbe - Colòr

32

Contemporanee

Contemporary - Contemporain - Moderner - Contemporáneo

56

Classiche

Classic - Classics - Classics - Clásicos

78

Lusso

Luxury - Luxe - Luxus - Lujo

84

Regalo

Gift - Cadeaux - Geschenk - Regalo

100

Confezioni

Packaging - Emballage - Verpackung - Embalaje

106

Il Galateo a tavola

The etiquette at the table - L'étiquette à la table -
Die Etikette bei Tisch - La etiqueta en la mesa

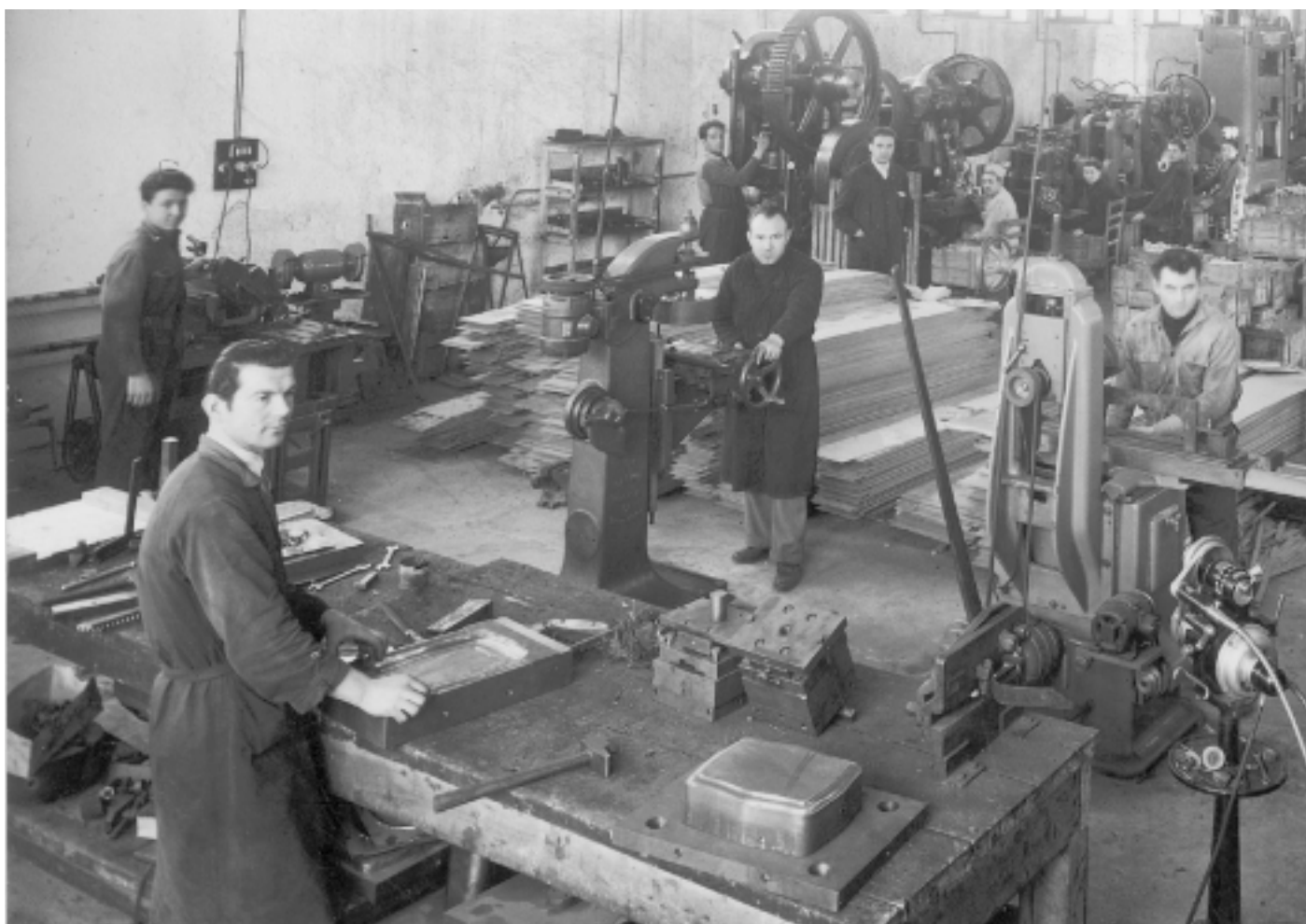
114

Assortimento

Assortment - Assortiment - Sortiment - Surtido

116

Shop in Shop



STORIA dal 1947

Mepra nasce nel 1947, ma la storia imprenditoriale della famiglia Prandelli inizia molti anni prima.

Nel 1901, i fratelli Bortolo, Francesco e Giovanbattista fondano la prima impresa di famiglia (la Prandelli) situata presso le rive del fiume Gobbia, in modo tale da sfruttare l'energia cinetica dell'acqua per azionare i macchinari. L'azienda si occupa di lavorazioni metalliche contoterzi e, prima e durante la Seconda Guerra Mondiale, produce proiettili per l'esercito Italiano. Con la fine della guerra, si presenta la necessità di riconvertire lo stabilimento e i tre figli di Giovanbattista, Pietro, Felice e Giacomo, fondano la Mepra, acronimo di Metallurgica Prandelli.

“La massima qualità è garantita dalla certificazione di processo, di prodotto e di progetto”

Nel nuovo moderno stabilimento situato in località San Apollonio i tre fratelli si dividono chiaramente le funzioni: Giacomo dirige la produzione, Felice si dedica alle vendite e Pietro, ex maestro elementare, cura l'amministrazione. Con il primo marchio, costituito da un lupo, viene avviata la produzione di posate attraverso la fusione di alluminio o ottone. I primi forni sono all'aperto e si capisce facilmente il motivo. La fusione dell'ottone in questi anni è molto pericolosa, in quanto il materiale viene ricavato dai residui bellici ed è quindi frequente nel rottame la presenza di impurità, costituite da acqua e polvere da sparo. Tali sostanze, nei forni di fusione, provocano violente esplosioni.

Nel 1950 i fratelli Prandelli decidono, tra i primi in Italia, di convertire parte dello stabilimento alla produzione di posateria in acciaio. Il successo del nuovo prodotto è enorme, a tal punto che nel 1953 si decide di cessare la produzione in ottone e di cambiare il simbolo dell'azienda, passando dal lupo all'elefante, simbolo della resistenza e della durata nel tempo garantite dall'acciaio. Negli anni successivi viene ampliata la gamma di prodotti introducendo il vasellame e, negli anni '60, anche il pentolame, le caffettiere e i primi prodotti in acciaio argentato.

Nel 1972 fa il suo ingresso in azienda Gianni, figlio di Pietro che, affiancando inizialmente lo zio Giacomo nel dirigere la produzione, diventa poi un importante elemento di contatto tra l'attività produttiva e quella commerciale, fino a ricoprire il ruolo di Amministratore Delegato nel 1977 e quello di Presidente nel 1999. Nel 1985, inizia a lavorare in azienda anche il figlio di Felice, Luigi, che si occupa di finanza, amministrazione e marketing, diventando Amministratore Delegato. A Luigi Prandelli si deve anche la creazione di molti dei nuovi prodotti e collezioni. Dal 2004, una nuova generazione segue le orme tracciate dai fondatori: entra a far parte del management anche il figlio di Gianni Prandelli, Luca Prandelli, sempre come Amministratore, occupandosi direttamente del mercato italiano e nordamericano.

Gli anni '80 rappresentano un periodo di forte crescita per l'impresa. All'inizio la tradizionale produzione in acciaio viene arricchita con decorazioni in oro o smalti colorati; successivamente si passa all'accostamento all'acciaio di altri materiali come plastica, vetro, legno e ceramica. Enorme è il successo della posata con manico in nylon "Fantasia '900" di cui vengono venduti, negli anni '90, più di 7 milioni di pezzi in tutto il mondo.

Nel 1992 nasce Spazio Mepra, un marchio attraverso il quale vengono veicolati i prodotti di design destinati al dettaglio qualificato. La strategia di Mepra consiste in un'elevata focalizzazione di target e in un'ampia diversificazione orizzontale di gamma. Il target è costituito da punti vendita specializzati, gli hotel ed i ristoranti di prestigio.

Per quanto riguarda il dettaglio, l'obiettivo è quello di venire incontro il più possibile alle esigenze del punto vendita, che, negli ultimi anni, è rappresentato sempre più spesso da concept store dove vengono proposti tutti i prodotti destinati ad arredare la casa, la cucina e la tavola.

Ogni collezione di Mepra nasce quindi da un concetto unitario applicato a una gamma completa di prodotti, composta da posateria, vasellame, pentolame e complementi d'arredo. Per soddisfare la propria clientela l'impresa pone un'elevata attenzione alla qualità intrinseca (spessori e pulitura), funzionale (attenzione all'uso) ed estetica (design) di tutta la produzione. La massima qualità è garantita anche



dalla certificazione di processo, di prodotto e di progetto.

L'innovazione di prodotto è fondamentale per il successo aziendale, a tal punto che ogni anno viene proposta almeno una collezione completamente nuova e vengono effettuate innovazioni incrementali sui prodotti esistenti. Il continuo lancio di nuovi prodotti ha portato il catalogo Mepra ad essere composto da oltre 8.000 referenze, che soddisfano diversi gusti e stili di vita. In un ambiente competitivo in continua evoluzione, Mepra si propone come azienda leader proattiva in grado di anticipare e guidare le tendenze della moda.

Grazie all'esperienza e alla competenza dei dipartimenti interni di marketing e progettazione è in grado di trasformare un'idea in un prodotto in poche settimane. Tali competenze permettono a Mepra di creare qualcosa di nuovo ogni stagione per rispondere velocemente alle nuove esigenze del mercato. I partner sono così in grado di proporsi ogni giorno sul mercato con nuove idee. L'azienda non si limita a creare nuovi prodotti, ma sviluppa concetti che porta sul mercato attraverso collezioni complete che riflettono i vari stili.

“Creatività e design vengono ogni giorno supportati dalla ricerca della massima qualità “

Per rispondere alle esigenze dei consumatori più esigenti, Mepra ha inoltre sviluppato un network di collaborazioni con alcuni tra i più famosi designer Italiani (un nome tra tutti: Angelo Mangiarotti), così come con giovani designer di talento che lavorano per l'azienda a tempo pieno o su progetto.

Creatività e design vengono ogni giorno supportati dalla ricerca della massima qualità. Ciò comporta l'utilizzo dei migliori acciai 18/10 e la massima cura del processo di pulitura. Il 100% della produzione è sottoposto a meticolosi controlli prima di essere depositato in magazzino. Con più di 100 agenti e distributori l'azienda è oggi presente nei principali paesi in 5 continenti, dove si propone ai migliori hotel e ristoranti e alle più prestigiose boutique della tavola.

Mepra è protagonista del "Made in Italy". Gli oggetti per la cucina, la tavola e l'arredamento, pur rispondendo ai mutevoli costumi del vivere, rispettano le regole dell'educazione, della tradizione e della cultura del nostro popolo, che, ogni giorno ed a tutte le latitudini, sta insegnando attraverso la moda, il design e la cucina, la vera essenza ed il significato dell'Italian Life Style.

HISTORY

The three Prandelli brothers, Bortolo, Francesco and Giovanbattista, built the first factory in 1901, directly beside the river in Lumezzane, Italy. This allowed them to run machinery by use of a water mill.

They worked metals as subcontractors and as primary manufacturers during the 30's and World War II. After the war, it was necessary to reconvert their production and the three sons of Giovanbattista founded Mepra in 1947.

Mepra stands for "Metallurgica Prandelli" and its founders were the three brothers Pietro, Felice and Giacomo. They built a new and modernized plant in the upper side of the valley to produce aluminum and brass flatware. These raw materials were available in great quantities after the war. Each of the three brothers was responsible for a different function: Giacomo for the production, Felice for the sales, and Pietro, who was previously a school teacher, for accounting. In 1950 the Prandelli brothers decided to convert the production to 18/10 stainless steel.

This move was highly successful. In the following twenty years, the company grew continuously and extended the range to include holloware and kitchenware. Later, Mepra also began producing silverplated flatware and holloware.

In 1972, Gianni, the son of Pietro, joined the family business. At the beginning, he was responsible for production, together with uncle Giacomo. In the following years, he became the main conduit between production and sales. He became CEO in 1977 and President in 1999. In 1985, Luigi, the son of Felice, joined the company. He was responsible for Marketing and Accounting, and then became CEO. He has also created numerous new successful products and collections. The 80's were years of great growth for Mepra. For the new collections, stainless steel became combined with new materials such as plastic, glass, wood and porcelain. The sale results were so good that, in 1992, Mepra decided to open a new plant dedicated solely to the

"the three brothers Pietro, Felice and Giacomo, built a new and modernized plant in the upper side of the valley to produce aluminum and brass flatware."



production of plastic.

In the 90's, in order to respond to the most refined customer's needs, Mepra developed a network of cooperation with some of the most influential designers including Angelo Mangiarotti and a host of other young talented avant-garde designers who still work for the company full-time or on a project basis.

Today, Research and Development costs represent about 8% of the turnover – one of the highest ratios in our industry. This investment spawns creativity, design and utmost quality in everything we do. From the quality of the raw materials we use, to the thickness to the flawless finishing these are all signatures of Mepra. At Mepra, we bring you three generations of Italian tradition, design, lifestyle and "Made in Italy".

HISTOIRE

Mepra naît en 1947, mais l'histoire d'entrepreneur de la famille Prandelli commence il y a longtemps..

“Mepra naît en 1947, mais l'histoire d'entrepreneur de la famille Prandelli commence il y a longtemps. “

En 1901, les frères Bortolo, Francesco et Giovanbattista fondent la première entreprise de famille (les Prandelli) située près des rivages du fleuve Gobbia, en mode tel à exploiter l'énergie cinétique de l'eau pour actionner les outillages. L'entreprise s'occupe de travaux métalliques des sous traitant et, d'abord et pendant la Seconde Guerre Mondiale, il produit des projectiles pour l'armée Italien. Avec la fin de la guerre, on présente la nécessité de reconverter l'établissement et les trois fils de Giovanbattista, de Pietro, Felice et de Giacomo, fonde Mepra, acronyme Métallurgiques de Prandelli. Dans le nouvel moderne établissement situé en localité « Sant' Apollonio » les trois frères on divise clairement les fonctions : Giacomo dirige la production, Felice se dédie aux ventes et Pietro, ex maestro élémentaire, soigne l'administration. Avec la première marque, constitué d'un loup, elle est entamée la production de posées à travers la fusion d'aluminium ou le laiton. Les premiers fours sont en plein air et il se comprend facilement motive. La fusion du laiton dans ces ans est très dangereuse, puisque le matériel est tiré en tant que les restants de guerre et est donc fréquente dans le débris la présence d'impureté, constituées d'eau et de poussière de coup de feu. Des telles substances, dans les fours de fusion, provoquent des violentes explosions.

En 1950 les frères Prandelli décident, parmi les premiers en Italie, de convertir une partie de l'établissement à la production de ménagère en acier. Passé du nouveau produit est énormes, à tel point qu'en 1953 on décide de cesser la production en laiton et de changer le symbole de l'entreprise, en passant du loup à l'éléphant, au symbole de la résistance et de la durée dans le temps vous garantissez de l'acier. Dans les ans suivants elle est agrandie la gamme de produits en introduisant le plateau et, dans les ans' 60, même les casseroles, les cafetières et les premiers produits en acier argenté.

En 1972 il y à son entrée en entreprise Gianni, fils de Pietro qui, en appuyant initialement l'oncle Giacomo dans diriger la production, devient ensuite un important élément de contacte parmi l'activité productive et celle commerciale, jusqu'à recouvrir le rôle d'Administrateur Délégué en 1977 et celui de Président en 1999. En 1985, il commence à travailler dans entreprise même le fils de Felice, Luigi, qu'il s'occupe de finance, d'administration et de marketing, en devenant Administrateur Délégué. À Luigi Prandelli on doit même la création de beaucoup de nouveaux produits et collections.

Les ans' 80 représentent une période de forte croissance pour l'entreprise. Au début la traditionnelle production en acier est enrichie avec des décorations en or ou émaux coloriés ; successivement il se passe au rapprochement à l'acier d'autres matériels comme plastique, verre, bois et céramique. Enorme il s'est passé de posée avec manche en nylon de la « Fantaisie `dont 900 » ils sont vendus, dans les ans' 90, plus que 7 millions que des pièces dans le monde entier. En 1992 il naît « SpazioMepra », une marque traverse qui viennent les produits de design destinés au détail qualifiés.

La stratégie de Mepra consiste dans une élevé focalisation de target et dans une vaste diversification horizontale de gamme. Le target est constitué de points vente



spécialisés et hôtel et restaurants de prestige. En ce qui concerne le détail, l'objectif est celui de venir rencontre la plus possible aux exigences du point vente, qui, depuis quelques années, est représentée toujours plus souvent de concept store où ils sont proposés tous les produits destinés à meubler la maison, la cuisine et la table. Chaque collection de Mepra naît donc d'un concept unitaire appliqué à une gamme complète de produits, composée de ménagère, platerie, casseroles et de compléments de décoration. Pour satisfaire sa clientèle l'entreprise il pose une grande attention à la qualité intrinsèque (épaisseur et nettoyage), fonctionnel (attention à emploi) et esthétique (design) de toute la production. La plus grande qualité est garantie même de la certification de procès, de produit et de je projette.

L'innovation de produit fondamental pour le s'est passée d'entreprise, à tel point qui tous les ans est proposé au moins une collection complètement nouvelle et sont effectuées des innovations incrémentales sur les produits existants. Le lancement continu de nouveaux produits apporter catalogue Mepra à être composé donne au-delà de 8.000 références, qui satisfont divergés des goûts et de styles de vie. Dans un ambient compétitif en évolution continue, Mepra se propose comme entreprise leader proattiva en mesure d'anticiper et guider les tendances de la moda.

L'expérience et à la compétence des départements internes de marketing et du projet est en mesure de transformer d'une idée dans produit dans peu de semaines. Des telles compétences permettent Mepra de créer quelque chose nouveau chaque saison pour de répondre rapidement aux nouvelles exigences du marché. Les partenaires sont ainsi en mesure de proposer chaque jour sur le marché avec des nouvelles idées.

L'entreprise ne limite pas à créer des nouveaux produits, mais il développe des concepts qui portent sur le marché à travers des collections complètes qui réfléchissent les divers styles. Pour répondre aux exigences des consommateurs plus exigeants, Mepra a en outre développé un network de collaborations avec certains parmi un le plus célèbre designer Italiens (nom parmi tous : ange Mangiarotti), ainsi comme avec des jeunes designer de talent qui travaillent pour l'entreprise à temps plein ou sur projets.

Créativité et design viennent chaque jour supportés de la recherche de plus grande qualité. Cela le comporte utilise du meilleur acier 18/10 et le plus grand soin du procès de nettoyage. Le 100% de la production est subordonné à des méticuleux contrôles avant être déposé en magasin. Avec plus que 100 agent et distributeurs l'entreprise est aujourd'hui présente dans les principaux pays en 5 continents, où on propose à meilleurs hôtels et aux restaurants et à la plus prestigieuse boutique de la table.

Mepra est protagoniste des « Made in Italy ». Les objets pour la cuisine, la table et l'ameublement, aussi en répondant aux changeantes coutumes des vies, respectent les règles de l'éducation, de la tradition et de la culture de les nôtre je peuple, que, chaque jour et à toutes les latitudes, enseigne à travers la mode, le design et la cuisine, la vraie essence et signifié de l'Italian Life Style.

“1947 begründeten die Brüder Pietro, Felice und Giacomo Prandelli den eigentlichen Namen Mepra, der aus dem Begriff „Metallurgica Prandelli“ abgeleitet wurde.“

GESCHICHTE

Die drei Prandelli - Brüder Bortolo, Francesco und Giovanbattista gründeten ihre erste Fabrik im Jahre 1901 im oberitalienischen Bergort Lumezzane, wenige Kilometer nördlich von Brescia. Dort produzierte man, bis in die 40er Jahre hinein, überwiegend Zulieferteile aus Metall für die weiterverarbeitende Industrie. 1947 begründeten die Brüder Pietro, Felice und Giacomo Prandelli den eigentlichen Namen Mepra, der aus dem Begriff „Metallurgica Prandelli“ abgeleitet wurde.

Sie errichteten dort eine neue und modernere Fabrik, um Aluminium- und Messingbestecke zu produzieren. Mehr und mehr bildete Lumezzane in Italien nunmehr „das italienische Zentrum“ der Metallprodukte- und Besteckhersteller, ähnlich wie Solingen in Deutschland oder Thiers in Frankreich oder Sheffield in England.

1950, nur drei Jahre später, stellten die Prandelli Brüder die Besteckproduktion auf rostfreiem Stahl 18/10 um. Der Verkauf der hochwertigen Produkte entwickelte sich so gut, dass Mepra zwischenzeitlich einer der führenden Besteckhersteller Italiens und Europas wurde. Mepra wuchs ununterbrochen und erweiterte das Produktspektrum um Haushaltswaren und Küchenprodukte. Als überaus erfolg-

reich erwiesen sich in den 80er Jahren Materialkombinationen aus Edelstahl und Holz, Kunststoff oder Porzellan. Man entschied sich daher in den 90er Jahren zusätzlich eine eigene Kunststofffabrik zu bauen.

Seit 1977 bzw. 1985 bis zum heutigen Tage führen nunmehr Gianni und Luigi Prandelli das Familienunternehmen. In zunehmendem Maße begannen junge, avantgardistische bekannte Designer Produkte und Formen für Mepra zu entwickeln. Eine Vielzahl von verliehenen Designpreisen, wie zum Beispiel der „Good Design Award“, waren der Lohn für die Entwicklung von Produkten, die nicht nur den jeweiligen Zeitgeist widerspiegeln, sondern darüber hinaus auch unnachahmliche Trends setzen.

Für Forschung und Entwicklung stellt Mepra jährlich ein Budget von ca. 8% des Umsatzes zur Verfügung. Nicht von ungefähr resultiert aus dieser Philosophie, dass Mepras Formensprache und eigenwilliges Produktdesign unverwechselbar ist. Jedes Mepra-Produkt ist als typisches Mepra-Produkt erkennbar. Ebenfalls Grundprinzip einer jeden Produktentwicklung ist das Erreichen von kompromissloser Funktionalität und der unübertroffene Gebrauchsnutzen.

MEPRA GIBT AUF JEDES PRODUKT EINE LEBENSLANGE QUALITÄTS-GARANTIE Die Qualität des verwendeten Materials ist unübertroffen, was nicht nur anhand der angewandten Materialstärke erfahrbar, sondern auch im Finish der Endprodukte deutlich wird. Mepra verkauft Produkte in zwei Vertriebskanäle: Zum einen beliefert Mepra weltweit den Facheinzelhandel, damit jedermann Mepra-Produkte für den täglichen Gebrauch erwerben kann. Zum anderen ist Mepra einer der weltweit führenden Lieferanten für die Ausstattung von Top-Hotels und





Restaurants, die bekanntlich einen sehr hohen Anspruch an Ästhetik und Qualität haben.

Wir sind stolz darauf, das äußerst renommierte Kunden sich für Mepra Produkte entschieden haben. Dazu gehören, beispielsweise, unter anderem: Das Waldorf-Astoria Hotel in New York, das Watergate-Hotel in Washington, Hotels der Hilton-Gruppe (u.a. Athen, Malta), Club MED-Hotels (u.a. Paris, Djerba), einige Oriental (u.a. Hawaii, Colombo) und Marriott-Hotels (u.a. Qatar), Kempinski (u.a. Kuwait, Budapest) und Ramada Hotels (u.a. Sydney, Qatar) und viele andere.

Auch in der Luft sind wir vertreten, als Lieferant für Airlines wie u.a. Lufthansa, American Airlines; zu Wasser sind renommierte Kreuzfahrtlinien unsere Kunden, wie z.B. CUNARD oder ROYAL CARIBBEAN CRUISES, beide mit Sitz in Miami. Nahezu 100 Mitarbeiter sind heute für Mepra tätig.

Mepra wird auch zukünftig konsequent gut gestaltete Lifestyle-Produkte für Wohnung und Küche entwickeln, die nach den genannten Prinzipien erschaffen werden: Italienisches Design und Lebensstil, in Verbindung mit Kunst, Kultur, Tradition und Funktionalität bei höchster Qualität.

Mepra stellt weltweit aus auf Fachmessen in Madrid, Stockholm, Athen, Amsterdam, Mexiko, Paris, New York, Chicago, Singapur, Moskau, Neapel, Hamburg und Frankfurt. Italien, USA, Mexiko, Japan, Korea, China, Russland, Kanada, Finnland, Schweden sind nur einige von vielen Ländern, in denen überall Mepra-Produkte erhältlich sind.

Wir freuen uns auf Sie.

Freuen Sie sich auf Mepra.

LA HISTORIA

Mepra nace el 1947, pero la historia emprendedora de la familia Prandelli empieza muchos años antes.

En el 1901, los hermanos Bartolo, Francesco y Giovanbattista fundan la primera empresa de la familia (Prandelli) situada a las orillas de la ría del río Gobbia, en modo de aprovechar la energía cinética del agua para accionar las máquinas. La empresa se ocupa de elaboraciones metálicas contorsionadas y, antes y durante la Segunda Guerra Mundial, produce proyectiles para el ejército italiano.

Con el fin de la guerra, se presenta la necesidad de reconvertir la fábrica y los tres hijos de Giovanbattista, Pietro, Felice y Giacomo, fundan la Mepra, acrónimo de Metalúrgica Prandelli.

En la nueva moderna fábrica situada en la localidad de San Apolonio los tres hermanos se dividen claramente las funciones: Giacomo dirige la producción, Felice se dedica a las ventas y Pietro, exmaestro de primaria, se ocupa de la administración. Con la primera marca, constituida desde un lobo, se pone en marcha la producción de cubiertos de latón. Los primeros hornos son al aire y se entiende fácilmente el motivo. La fusión del latón en estos años es muy peligrosa, debido a que el material se obtiene de los residuos bélicos y es frecuente encontrar en los residuos, presencia de impurezas formadas de agua y pólvora. Tales sustancias, en los hornos de fusión, provocan violentas explosiones.

En el 1950 los hermanos Prandelli deciden, siendo unos de los primeros en Italia, reconvertir parte de la fábrica a la producción de cubiertos en acero. El impacto del nuevo producto es enorme, a tal punto que en 1953 se decide cesar la producción de latón y de cambiar el símbolo de la empresa, pasando del lobo al elefante, símbolo de la resistencia y de la duración en el tiempo garantizados por el acero. En los años siguientes se amplía la gama de productos introduciendo el servicio de mesa y, en los años 60, también las baterías, las cafeteras y los primeros productos en acero plateado.

En el 1972 hace su ingreso en la empresa Gianni, hijo de Pietro que, inicialmente al lado del tío Giacomo en la dirección de la producción, se convierte en seguida en un importante elemento de contacto entre la actividad productiva y la comercial, hasta ocupar el cargo de Administrador Delegado en el 1977 y el de Presidente en el 1999. En el 1995 también empieza a trabajar en la empresa el hijo de Felice, Luigi, que se ocupa de las finanzas, administración y marketing, convirtiéndose en Administrador Delegado. A Luigi Prandelli también se le debe la creación de muchos productos y colecciones nuevas.

Los años 80 representan un periodo de fuerte crecimiento para la empresa. Al inicio, la tradicional producción en acero se enriquece con decorados en oro o esmaltes de color; sucesivamente se pasa al acercamiento del acero a otros materiales como plástico, vidrio, madera y cerámica. Enorme es el éxito de los cubiertos de color con

“Mepra nace el 1947, pero la historia emprendedora de la familia Prandelli empieza muchos años antes.”



el mango en nylon "Fantasía 900", de los cuales se venderán, en los años 90, más de siete millones de piezas en todo el mundo.

En el 1992 nace Spazio Mepra, una marca a través de la cual se vinculan los productos de diseño destinados al detalle cualificado. La estrategia de Mepra consiste en una elevada focalización de objetivos y en una amplia diversificación horizontal de gama. El objetivo se constituye de puntos de ventas especializados y hoteles y restaurantes de prestigio. En lo referente al detalle, el objetivo es el de encontrar lo más concreto posible las exigencias del unto de venta, que, en los últimos años, está representado más a menudo por las "Tiendas en las Tiendas" donde se exponen todos los productos destinados a la decoración de la casa, la cocina y la mesa.

Cada colección de Mepra nace, por lo tanto, de un concepto unitario aplicado a una

gama completa de productos, compuesta de cubiertos, servicio de mesa, batería y complementos de decoración.

Para satisfacer a la propia clientela, la empresa presta una elevada atención a la calidad intrínseca (espesor y pulido), funcional (modo de empleo) y estética (diseño) de toda la producción. La máxima calidad y garantía también en la certificación de la fabricación, del producto y del proyecto. La innovación de producto es fundamental para el éxito empresarial, a tal punto que cada año se propone al menos una colección completamente nueva y se efectúan innovaciones incrementales sobre los productos existentes.

El continuo lanzamiento de productos nuevos han llevado al catalogo de Mepra a estar compuesto de más de 8000 referencias, que satisfacen diversos gustos de estilo y vida. En un ambiente competitivo en continua evolución, Mepra se propone como empresa líder preactiva en el grado de anticipar e guiar las tendencias de la moda. Gracias a la experiencia y a la competencia de los departamentos internos de marketing y proyecto tenemos la capacidad de transformar una idea en un producto en pocas semanas.

Tales competencias permiten a Mepra crear cualquier cosa nueva todas las estaciones para responder velozmente a las nuevas exigencias del mercado. Así los colaboradores pueden salir todos los días al mercado con nuevas ideas. La empresa no se limita a crear productos nuevos, desarrolla conceptos que lleva al mercado a través de colecciones completas que reflejan los diversos estilos.

Para responder a las peticiones de los consumidores más exigentes, Mepra ha desarrollado un canal de colaboraciones con algunos de los más famosos diseñadores italianos (un nombre entre todos: Angelo Mangiarotti), así como con jóvenes diseñadores de talento que trabajan para la empresa a tiempo completo o sobre proyecto.

Creatividad y diseño se unen cada día en la búsqueda de la máxima calidad. Esto comporta la utilización de los mejores aceros 18/10 y el máximo cuidado en el proceso de pulido. El 100% de la producción esta sujeto a meticulosos controles antes de ser depositado en el almacén. Con más de 100 agentes y distribuidores, la empresa esta hoy presente en los principales países de los 5 continentes, donde se muestra en los mejores hoteles y restaurantes y en las más prestigiosas boutiques de la mesa.

Mepra es protagonista del "Made in Italy". Los objetos para la cocina, la mesa, la decoración, pueden responder a las variables costumbres de vivir, respetando las reglas de la educación, de la tradición y de la cultura de nuestro pueblo, que, cada día y en todas las latitudes, esta mostrando a través de la moda, el diseño y la cocina, la verdadera esencia y significado del "Italian Life Style".

FILOSOFIA

Il piacere di sedersi a tavola con le persone più care, il gusto di cucinare, la gioia di condividere momenti unici con gli amici ed i piccoli oggetti di ogni giorno che ci accompagnano in queste occasioni speciali. Tutto questo anima ognuna delle nostre collezioni, dove il gusto per il design e la ricerca della massima qualità si sposano con il sapore della tradizione della tavola e della cucina italiana.

Il nostro lavoro però non si ferma qui. Tutti i nostri prodotti sono infatti studiati anche per soddisfare le esigenze legate alle famiglie ed ai nuovi modi di vivere, senza mai rinunciare al piacere di questi momenti.

Ogni giorno, assieme ai nostri concessionari, portiamo tutti questi valori nelle migliori case di tutto il mondo.

PHILOSOPHY

The pleasure of dining with the people we love, the taste of cooking, the joy of sharing a unique moment with our friends and the objects that we use in this special occasions. All this aims each of our collections, where the taste for design and the search of maximum quality combine with the Italian kitchen and table traditions .

Our job doesn't stop here. All our products are designed to satisfy the needs of the new family and the new life style, without giving up the pleasure of those moments.

Every day, through the best stores all around the world, we bring this values in the best houses.

PHILOSOPHIE

Le plaisir de s'asseoir à table avec les personnes les plus chères, le plaisir de cuisiner, la joie de partager ces instants uniques avec des amis et les petits objets de chaque jour qui nous accompagnent dans ces occasions spéciales.

Toute cette âme dans nos collections, ou se mêle le design et la recherche d'une plus grande qualité, épousent avec la saveur de la tradition la table et la cuisine italienne.

Nôtre travaille cependant ne s'arrête pas ici. Tous nos produits en effet sont étudiés pour atteindre les exigences liées aux nouvelles familles et aux nouvelles modalités de vivre, jamais renoncer au plaisir de ces instants.

Chaque jour, ensemble avec nos revendeurs, nous portons toutes ces valeurs dans les maisons de tous.

PHILOSOPHIE

Die Freude am gemeinsamen Tafeln mit Leuten, die einem nahestehen, der Spass am Kochen, die Freude, die wir verspüren, einzigartige Augenblicke mit unseren Freunden zu erleben und an den Produkten, die wir für solch spezielle Gelegenheiten benutzen. All das beanspruchen unsere Kollektionen, wo der Geschmack für Design und die Suche nach bester Qualität kombiniert wird mit Italienischer Küche und Tradition.

Doch damit nicht genug: Unsere gesamten Produkte sind so gestaltet, dass sie den Anforderungen der "neuen Familien" und dem neuen Lebensstil entsprechen, ohne jede Beeinträchtigung am Vergnügen dieser Augenblicke.

Jeden Tag transportieren wir dieses Werteverständnis, über die renommiertesten Shops weltweit, in die besten Haushalte.

FILOSOFIA

El placer de sentarse a la mesa con las personas más queridas, el gusto de cocinar, la joya de compartir momentos únicos con los amigos y los pequeños objetos de cada día, que nos acompañan en estas ocasiones especiales. Todo esto anima a cada una de nuestras colecciones, donde el gusto por el diseño y la búsqueda de la máxima calidad se funden con el sabor y la tradición de la mesa y la cocina italiana.

Pero nuestro trabajo no se para aquí. Todos nuestros productos están estudiados para ir al encuentro de las exigencias vinculadas a las nuevas familias y a las nuevas formas de vivir, sin renunciar al placer de estos momentos.

Cada día, junto a nuestros distribuidores, llevamos todos estos valores a las mejores casas de todo el mundo.

AMBIENTE

Da molti anni MEPRA ha a cuore la salute dell'ambiente e dei lavoratori e l'uso sostenibile delle risorse ambientali, spesso anticipando di decenni le normative europee sul lavoro e sull'ambiente, investendo e puntando su impianti sempre più sicuri, alla ricerca di materiali e prodotti ausiliari sempre meno pericolosi, a garanzia della sicurezza e della salute del personale addetto e della comunità all'interno della quale l'azienda opera.

Nei primi anni '80 del secolo scorso, gli impianti di lavaggio dei manufatti intermedi e finiti che utilizzavano solventi clorurati, vengono interamente rimpiazzati da impianti automatici che utilizzano sgrassanti a base acquosa (tunnel di lavaggio a tappeto). Nello stesso periodo gli impianti di pulitura e lucidatura della posateria manuali, vengono sostituiti da macchinari automatici a ciclo continuo, dotati di impianti di aspirazione e di abbattimento polveri. Negli anni '90, MEPRA, sempre più attenta alle tematiche ecologiche, trasforma i suoi impianti di lavaggio con soluzioni sgrassanti a base acquosa, che utilizzano e scaricano l'acqua per il lavaggio dei pezzi, in impianti che riciclano interamente le acque di lavaggio, filtrandole e re-immettendole nel ciclo senza alcuno scarico negli impianti fognari. Nel 1999 MEPRA con spirito innovativo si proietta verso il futuro, dotandosi di un sistema energetico altamente tecnologico; viene infatti installato un impianto di COGENERAZIONE. Viene utilizzato il metano come combustibile pulito, si genera elettricità per l'uso interno, si recupera il calore sprigionato dalla produzione elettrica, per il riscaldamento dei cicli produttivi che assorbono calore ed inoltre per il riscaldamento ambientale durante l'inverno, in modo da diminuire drasticamente l'inquinamento atmosferico prodotto dai gas serra. MEPRA rifiuta categoricamente ogni forma di sfruttamento del lavoro minorile ed investe ogni giorno per offrire alle nuove generazioni un futuro migliore, collaborando con le università e le scuole secondarie della comunità locale per formare i manager e i tecnici del futuro e per sostenere il mantenimento e l'accrescimento della cultura del lavoro, dei valori e delle competenze professionali che rappresentano una delle caratteristiche peculiari del distretto industriale all'interno del quale l'azienda opera.

ENVIRONMENT

Since many years MEPRA cares about the health of workers and the environment and sustainable use of environmental resources, often decades ahead of European regulations on labor and environment. Mepra invests and focus on safer and safer equipments, looking for materials and auxiliary products less and less dangerous, to guarantee safety and health of the workers as well as the community within which it operates. In the early 80s of last century, the washing equipment, previously based on chlorinated solvents, are entirely replaced by automatic systems that use water-based washing tunnels. In the same period the hand operated cutlery cleaning and polishing machineries, are replaced by continuous loop automatic machines, equipped with suction pumps and dust abatement equipment. In the '90s, MEPRA, more and more careful about the environment, converts washing systems previously using water-based degreasing solutions that were filtered and discharged into the sewers, into equipments that recycle the wastewaters by filtering and re-pumping them in the washing cycle without any waste in sewage plants. MEPRA in 1999 with an innovative spirit is projected into the future, adopting a high-tech energy system, a cogeneration system is in fact installed. It uses natural gas as clean fuel, electricity can be generated for internal use, it re-uses the heat generated from electricity production in production cycles and also for heating the plant during the winter, in order to drastically reduce carbon emissions. MEPRA categorically rejects all forms of child labor and invest every day to offer the new generations a better future, working with universities and secondary schools in the local community to train managers and technicians of the future and to carry-on work culture, values and skills that represent one of the characteristics of the industrial district in which the company operates.

ENVIRONNEMENT

Depuis de nombreuses années MEPRA se soucie de la santé des travailleurs, de l'environnement et de l'utilisation durable des ressources environnementales. Avec souvent des décennies d'avance sur la réglementation européenne sur le travail et l'environnement. MEPRA investit et se concentre sur des équipements plus sûrs, la recherche de matériaux et produits auxiliaires de moins en moins dangereux, pour garantir la sécurité et la santé des travailleurs ainsi que la communauté dans laquelle elle opère. Dans le début des années 80, l'équipement de lavage, préalablement à base de solvants chlorés, est entièrement remplacé par des systèmes automatiques qui utilisent l'eau à base de tunnels de lavage. Dans la même période, le nettoyage manuel et le polissage en machine, sont remplacés par des machines automatiques en boucle continue, équipées de pompes d'aspiration et

d'équipements de réduction de poussière. Dans les années 90, MEPRA, fait de plus en plus attention à l'environnement et convertit les systèmes de lavage. Préalablement à base d'eau de dégraissage, des solutions étaient filtrées et rejetées dans les égouts, Désormais des équipements recyclent les eaux usées par le filtrage et les re-pompent dans le cycle de lavage sans aucun déchet dans les stations d'épuration. MEPRA en 1999, avec un esprit innovant se projète dans l'avenir. L'adoption d'un système d'énergie de haute technologie et un système de cogénération est en fait installé. Il utilise le gaz naturel comme carburant propre. L'électricité peut être générée à usage interne et il réutilise la chaleur générée par la production d'électricité dans les cycles de production et aussi pour le chauffage de l'usine pendant l'hiver, afin de réduire drastiquement les émissions de carbone. MEPRA rejette catégoriquement toutes les formes de travail des enfants et investit chaque jour pour offrir aux nouvelles générations un avenir meilleur. En travaillant avec les universités et les écoles secondaires dans la communauté locale, MEPRA forme les cadres et les techniciens de l'avenir et permet de réaliser une certaine culture du travail mettant en avant les valeurs et compétences qui représentent l'une des caractéristiques du district industriel dans lequel opère l'entreprise.

UMWELT

Seit vielen Jahren fördert MEPRA die Gesundheit der Arbeitnehmer, den Umweltschutz sowie die nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen, oft bereits umgesetzt um Jahrzehnte vor dem Inkrafttreten der europäischen Vorschriften über Arbeits- und Umweltschutz. MEPRA investiert in immer sicherere Anlagen, dabei auch ständig auf der Suche nach immer weniger gefährlichen Materialien und Hilfsstoffen, um die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer sowie der Allgemeinheit zu garantieren. Bereits in den frühen 80er Jahren des letzten Jahrhunderts sind die Waschanlagen, die zuvor auf den Einsatz chlorierter Lösemittel basierten, vollständig durch automatische Waschstrassen-Systeme ersetzt worden, die mit reinem Wasser arbeiten. Im gleichen Zeitraum wurden die per Hand betriebenen Besteck-Reinigungs- und Polier-Maschinen durch automatisch funktionierende ersetzt, zusätzlich ausgestattet mit Abluftanlagen und taubabscheidungs-Equipment. Seit den 90er Jahren modernisierte MEPRA die Wasch-Systeme, die zuvor mit Wasser-basierten Entfettungslösungen arbeiteten, die zunächst gefiltert und danach in's Abwasserkanalnetz eingeleitet wurden. – Es wurden Zug um Zug Anlagen nach neuestem Stand installiert, die ohne Abwasser, das in Kläranlagen entsorgt werden müsste, auskommt. Dies geschieht durch sich ständig wiederholende Filterungen und Zurückpumpen in den Wasch-Recycling-Zyklus. MEPRA's Innovationsgeist führte bereits im Jahr 1999 zu einer vorbildlichen Lösung in bezug auf ein High-Tech-Energie-System, das Kraft-Wärme koppelt. Es nutzt Erdgas als sauberen Brennstoff, mit dem Elektrizität für den internen Gebrauch erzeugt werden kann; dies nutzt wiederum die Wärme aus der Stromerzeugung, die in den Produktionszyklen entsteht. Jene Wärme wird wiederum für die Beheizung der Fabrik während der Wintermonate verwendet und reduziert dabei drastisch Kohlendioxid-Emissionen. Natürlich lehnt MEPRA alle Formen von Kinderarbeit ab und investiert jeden Tag auf's Neue in solche Projekte, die den nachkommenden Generationen eine bessere Zukunft bieten: Die Zusammenarbeit mit Universitäten und weiterführenden Schulen in örtlichen Gemeinden zum Zweck der Ausbildung von zukünftigen Managern und Technikern. Somit bewahren und fördern wir auch Arbeits-Kultur, Techniken, Werte und Fähigkeiten, die typische Merkmale der hiesigen Industrieregion darstellen, in denen das Unternehmen tätig ist.

AMBIENTE

Desde hace muchos años, antes de las regulaciones Europeas sobre el trabajo y el entorno, MEPRA se preocupaba por la salud de sus trabajadores, su entorno y el empleo sostenible de los recursos ambientales. Mepra invierte dinero, forma a sus equipos, buscando materiales y productos auxiliares menos peligrosos. Con el fin de garantizar la seguridad y la salud de sus trabajadores así como la comunidad dentro de la cual esto funciona. A principios de los años 80, los lavavajillas basaban su lavado en solventes tratados de cloro, este proceso fue sustituido completamente por los sistemas automáticos que usan túneles de lavado. En el mismo período la mano manejó cuchillería la maquinaria que limpia y pule, es substituida por el lazo continuo máquinas automáticas, equipada con bombas de succión y quita el polvo sobre la disminución equipment. En los años 90, MEPRA, cada vez más cuidadoso sobre el entorno, convierte sistemas de lavado antes que usan las soluciones de desengrasar a base de agua que fueron filtradas y descargadas en las alcantarillas, en los equipos que reciclan el wastewater por filtrando y bombeándolos de nuevo en el ciclo lavador sin cualquier basura en plantas de aguas residuales. MEPRA en 1999 con un espíritu innovador es proyectado en el futuro, adoptando un sistema de energía de alta tecnología, un sistema de cogeneración de hecho es instalado.

Esto usa el gas natural como el combustible limpio, la electricidad puede ser generada para el empleo interno, esto reutiliza el calor generado de la producción de electricidad en ciclos de producción y también para calentar la planta durante el invierno, para drásticamente reducir emisiones de carbón. MEPRA rechaza categóricamente todas las formas de explotación infantil e invierte dinero cada día para ofrecer a las nuevas generaciones un futuro mejor. Trabajamos estrechamente con universidades y escuelas secundarias en la comunidad local con el fin de formar a directores y técnicos de futuro y potenciar la cultura de trabajo artesanal, y los valores y habilidades que representan una de las características del sector industrial al cual la empresa pertenece.



COLORE

Posate

La colazione, una cena in famiglia, un pranzo all'aperto con gli amici: Un tocco di colore ai piccoli momenti quotidiani, per accompagnare i semplici piaceri della vita di ogni giorno con allegria ed eleganza.

Breakfast, a family dinner, an outdoor lunch with friends: A touch of color to little everyday moments, to complement the simple pleasures of everyday life with joy and elegance.

Un petit déjeuner, un repas en famille, cuisiner avec des amis, une touche de couleur en plus au quotidien pour accompagner des moments de plaisir simples et élégants dans la joie et la bonne humeur.

Frühstück, ein Familienessen, Kochen mit Freunden: Ein Hauch von Farbe in täglichen Momenten, die einfachen Freuden des Alltags mit Freude und Eleganz begleitend.

Desayunos, una cena de familia, una cena en la terraza con los amigos:

Un toque de color para los pequeños momentos diarios, acompañando los placeres de la vida con alegría y elegancia.



Fantasia
Caramella

2007

FANTASIA

Il perfetto connubio tra colore e raffinatezza.

The perfect combination of color and sophistication.

Une parfaite combinaison de la couleur et de la sophistication

Die perfekte Kombination aus Farbe und Raffinesse.

La perfecta combinación de color y sofisticación.



I servizi di posate da 24 pezzi, vengono confezionati in questa confezione regalo
Cutlery sets 24 pcs, are packed into this gift box

Les services de couverts de 24 pièces, sont emballés dans ce coffret

Die Besteckeservice von 24 Teile, sind in diesem Geschenkverpackung verpackt

Los servicios de cubiertos 24 piezas, se empaquetan en esta caja de regalo

39 colori disponibili

Gamma completa di tutta la pezzeria

Acciaio inox 18/10 ad elevato spessore

Resina ultrasensibile effetto legno lavabile in lavastoviglie

Resina arricchita con fibre di vetro per garantire la massima brillantezza del colore anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie.

Guancette saldate con un sistema ad ultrasuoni che garantisce la tenuta perfetta

39 colors available

A complete range of pieces for serving

Substantially thicker stainless steel

The resin of the handle is made with an high resistance material, that seems like wood, also dishwasher safe.

The resin of the handle is enriched with glass fibers: this guarantees the maximum color brightness, even after numerous passages into the dishwasher

The handle grips are welded with an ultrasonic welding process: this guarantees a perfect hold.

39 couleurs disponibles

Une gamme complète de toute la gamme

acier inoxydable

La résine de la poignée est faite avec un matériel de haute résistance, celui semble comme le bois, aussi coffre-fort de lave-vaisselle

La résine de la poignée est enrichie avec des fibres de verre : ceci garantit l'éclat maximum de couleur, même après de nombreux passages dans le lave-vaisselle

Les poignées de poignée sont soudées avec un procédé de soudure ultrasonore : ceci garantit une prise parfaite

39 verschiedenen Farben erhältlich

Eine komplette Bandbreite an Servier-

und Zubehörteilen verfügbar

Massivste, schwere Edelstahlausführung in bester Qualität.

Auche die holzfarbigen Kunststoff-Griffelemente sind farbtreu und spülmaschinenfest

Die farbigen Kunststoff-Griffelemente sind mit Glasfibernmaterial angereichert. Das bedeutet immerwährende Farbtreue dieser spülmaschinenfesten Serie

Perfekte Verbindung der Griffschalen durch ein neuartiges Ultraschall-Schweißverfahren, was für perfekten Halt sorgt

39 colores disponibles

Gama completa de todo el despiece.

Acero Inoxidable 18/10 y elevado espesor.

Resina ultra resistente efecto madera lavable en lavavajillas.

Resina enriquecida con fibra de vidrio para garantizar el máximo brillo del color aún después de numerosos lavados en lavavajillas.

Mangos soldados con un sistema de ultrasonidos que garantiza unión perfecta.



COLORI DISPONIBILI

AVAILABLE COLORS
COULEURS DISPONIBLES
VERFÜGBARE FARBEN
COLORES DISPONIBLES

N

Nero
Black
Noir
Schwarz
Negro



I

Vigogna
Vicuna
Vigogne
Grau
Vicuña



S

Salvia
Sage
Sauge
Salbei
Salvia



W

Porcellana
China
Porcelaine
Porzellan
Porcelana



P

Wengé



I7

Cioccolato
Chocolate
Chocolat
Schokolade
Chocolate



Z

Scuro
Cherry wood
Foncé
Holz dunkel
Oscuro



M

Tabacco
Tobacco
Tabac
Tabak
Tabaco



Y

Chiaro
Beach wood
Clair
Holz hell
Claro



R

Rovere sbiancato
Bleached wood
Chêne
Holz eiche
Blanqueado



V7

Viola
Violet
Violet
Pflaume
Violeta



B7

Ciclamino
Light mauve
Cyclamene
Bordeaux
Morado



H7

Lilla
Lilac
Lilas
Lila
Lila



P7

Rosa
Pink
Rose
Pink
Rosa



Z7

Rosa pallido
Pale rose
Rose pâle
Zartrose
Rosa Palido



C

Cobalto
Cobalt
Cobalt
Kobalt
Cobalto



B

Blu
Blue
Bleu
Blau
Azul



M7

Carta da zucchero
Sugar paper
Papier de Sucre
Pastelblau
Papel de Azucar



N7

Petrolio
Petroleum
Pétrole
Petroleum
Petróleo



K7

Blu elettrico
Electric blue
Bleu Electrique
Kornblume
Azul Electrico



D7

Lavanda
Lavendal
Lavande
Lavendal
Lavanda



A

Azzurro
Light blue
Bleu Ciel
Azurblau
Celeste



X

Bordeaux
Claret red
Bordeaux
Bordeaux
Burdeos



S7

Rosso
Red
Rouge
Rot
Rojo



K

Corallo
Coral
Corail
Koralle
Coral



C7

Nuovo Corallo
New Coral
Nouveau Corail
Koralle neu
Nuevo Coral



F7

Carota
Carrot
Carotte
Mohrrübe
Zanahoria



O

Arancio
Orange
Orange
Orange
Naranja



J

Girasole
Sunflower
Tournesol
Sonnengelb
Girasol



G

Giallo
Yellow
Jaune
Gelb
Amarillo



L7

Lime
Lime
Lime
Limone
Lima



L

Vaniglia
Vanilla
Vanille
Vanille
Vainilla



T

Tortora
Turtle-dove
Tourterelle
Turteltaube
Tortola



V

Verde
Green
Vert
Grün
Verde



A7

Mela verde
Apple green
Vert pomme
Apfelgrün
Verde Manzana



E

Verde acido
Acid green
Vert acide
Pistazie
Pistacho



G7

Verde Prato
Green Meadow
Vert Gazon
Wiesengrün
Verde Prado



Q7

Oliva
Olive-green
Olive
Olivegrün
Oliva



Q

Acquamarina
Aquamarine
Aigue-marine
Aquamarin
Agua marina



01

Cucchiaino tavola

Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara mesa



02

Forchetta tavola

Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor mesa



03

Coltello tavola

Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo mesa



04

Cucchiaino frutta

Dessert spoon
Cuillère dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre



05

Forchetta frutta

Dessert fork
Fourchette dessert
Dessertgabel
Tenedor postre



06

Coltello frutta

Dessert knife
Couteau dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre



07

Cucchiaino caffè

Tea spoon
Cuillère à café
Kaffeelöffel
Cuchara café



10

Cucchiaione

Cooking spoon
Cuillère à légumes
Gemüselöffel
Cuchara legumbres



11

Forchettone

Cooking fork
Fourchette à légumes
Fleischgabel
Tenedor legumbres



15

Forchettina dolce

Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel



16

Pala per torta

Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta



20

Paletta pesce tavola

Table fish knife
Couteau poisson
Fischmesser
Pala pescado



21

Forchetta pesce tavola

Table fish fork
Fourchette poisson
Fischgabel
Tenedor pescado



22

Cucchiaino insalata a servire

Salad serving spoon
Cuillère à salade
Salatvorlegelöffel
Cuchara ensalada



23

Forchetta insalata a servire

Salad serving fork
Fourchette à salade
Salatvorlegegabel
Tenedor ensalada



40

Mestolino salsa

Sauce ladle
Cuillère à sauce
Saucenlöffel
Cacillo salsa



42

Forchetta per fonduta

Fondue fork
Fourchette à fondue
Fonduegabel
Tenedor para fondue



43

Cucchiaione risotto

Spoon for "risotto"
Cuillère à "risotto"
Gemüselöffel
Cuchara para arroz seco



**490018****Espositore open stock**

Open stock exhibitor

Presentoir Open stock

Verkaufs Display Open stock

Expositør Open stock

Grazie alla varietà di colori, proponiamo la posata in openstock,
 Accostando diverse nuance per una tavola allegra ma elegante
 L'espositore è disponibile in comodato d'uso,
 con l'acquisto di un pacchetto di 12 colori

Due to the wide range of colors, we recommend selling in openstock,
 Combining different shades for a cheerful yet elegant table
 The display is available on a free loan with the purchase of a package of 12 colors.

Avec une grande variété de couleurs disponibles nous vous suggérons la vente directe sur
 stock combinant différentes nuances pour une table joyeuse et élégante
 Les présentoirs sont disponibles en prêt, gratuitement, pour l'achat d'un ensemble de 12
 couleurs variées.

Wegen der großen Bandbreite der Farben empfehlen wir die Präsentation in unseren Displays.
 Verschiedene Farbschattierungen kombinieren, um eine fröhliche elegante Tafel zu erhalten.
 Das Display ist leihweise erhältlich zusammen mit dem Kauf eines Sortiments aus 12 Farben.

Gracias a la variedad de colores, sugerimos la venta en open stock.
 Combinación de sombras diferentes para una alegre mesa, incluso elegante.
 El expositor está disponible, en préstamo para su uso,
 con la compra de un pack de 12 colores

CARAMELLA

Design e materiali all'avanguardia.

Design and advanced materials.

Design et matériaux à l'avant-garde.

Design und aussergewöhnliche Materialien.

Diseño y calidad.



I servizi di posate da 24 pezzi, vengono confezionati in questa confezione regalo

Cutlery sets 24 pcs, are packed into this gift box

Les services de couverts de 24 pièces, sont emballés dans ce coffret

Die Besteckeservice von 24 Teile, sind in diesem Geschenkverpackung verpackt

Los servicios de cubiertos 24 piezas, se empaquetan en esta caja de regalo

12 colori disponibili

Gamma completa di tutta la pezzeria

Acciaio inox 18/10 ad elevato spessore

Materiale siliconico speciale perfetto per il contatto con gli alimenti

Resistente alle alte temperature e al lavaggio in lavastoviglie

12 colors available

A complete range of pieces for serving

Substantially thicker stainless steel

The handle is made in special silicone, that allows the contact with food

Resistant to high temperatures, dishwasher safe

12 couleurs disponibles

Une gamme complète de toute la gamme

acier inoxydable

La poignée est faite en silicone spécial, celui permet le contact avec la nourriture

Résistant aux températures, lave-vaisselle

12 verschiedenen Farben erhältlich

Eine komplette Bandbreite an Servier- und Zubehörteilen verfügbar

Massivste, schwere Edelstahlausführung in bester Qualität

Die farbigen Kunststoff-Griffelemente sind gefertigt aus weichem, farbtreuem Spezialsilikon

Spülmaschinenfest und hochtemperatur-fest

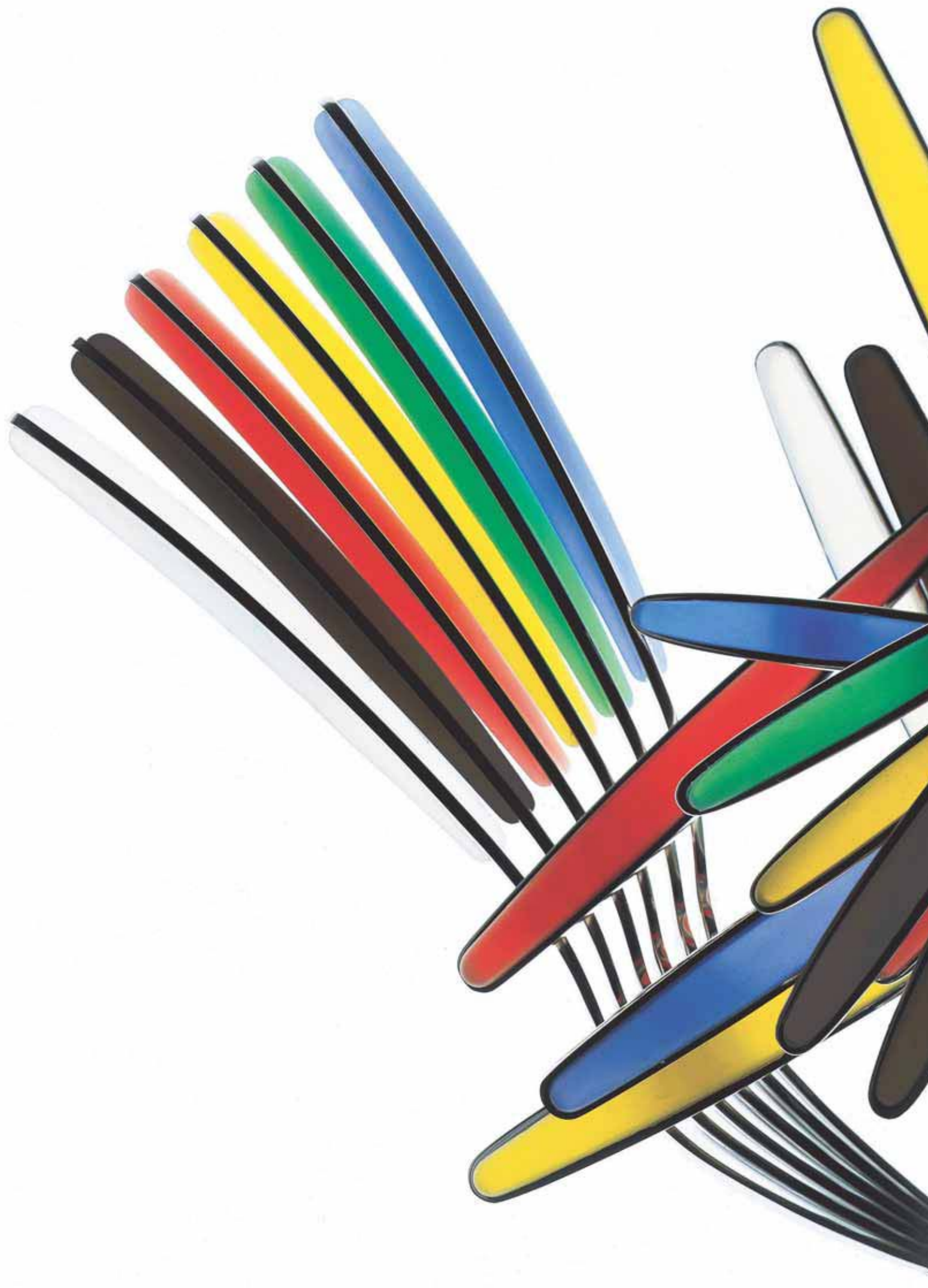
12 colores disponibles

Gama completa de todo el despiece.

Acero Inoxidable 18/10 y elevado espesor.

Material siliconoso especial, perfecto para el contacto con los alimentos.

Resistente a las altas temperaturas y al lavado en lavavajillas.



COLORI DISPONIBILI

AVAILABLE COLORS
COULEURS DISPONIBLES
VERFÜGBARE FARBEN
COLORES DISPONIBLES

N

Nero

Black
Noir
Schwarz
Negro



R

Fragola

Strawberry
Fraise
Erdbeere
Fresa



W

Ghiaccio

Ice
Glace
Eis
Hielo



O

Arancio

Orange
Orange
Orange
Naranja



C

Cobalto

Cobalt
Cobalt
Kobalt
Cobalto



G

Limone

Lemon
Citron
Zitrone
Limon



B

Anice

Anis
Anis
Anis
Anis



V

Verde

Green
Vert
Grün
Verde



A

Azzurro

Light blue
Bleu Ciel
Azurblau
Celeste



S

Menta

Mint
Mint
Minze
Menta



Q

Acquamarina

Aquamarine
Aigue-marine
Aquamarin
Agua marina



E

Verde acido

Acid green
Vert acide
Pistazie
Pistacho



01**Cucchiaino tavola**

Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara mesa

**15****Forchettina dolce**

Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

**02****Forchetta tavola**

Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor mesa

**16****Pala per torta**

Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta

**03****Coltello tavola**

Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo mesa

**20****Paletta pesce tavola**

Table fish knife
Couteau poisson
Fischmesser
Pala pescado

**04****Cucchiaino frutta**

Dessert spoon
Cuillère dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre

**21****Forchetta pesce tavola**

Table fish fork
Fourchette poisson
Fischgabel
Tenedor pescado

**05****Forchetta frutta**

Dessert fork
Fourchette dessert
Dessertgabel
Tenedor postre

**22****Cucchiaino insalata a servire**

Salad serving spoon
Cuillère à salade
Salatvorlegelöffel
Cuchara ensalada

**06****Coltello frutta**

Dessert knife
Couteau dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre

**23****Forchetta insalata a servire**

Salad serving fork
Fourchette à salade
Salatvorlegegabel
Tenedor ensalada

**07****Cucchiaino caffè**

Tea spoon
Cuillère à café
Kaffeelöffel
Cuchara café

**37****Spalmaburro**

Butter knife
Couteau à beurre
Buttermesser
Cuchillo mantequilla

**10****Cucchiaione**

Cooking spoon
Cuillère à légumes
Gemüselöffel
Cuchara legumbres

**11****Forchettone**

Cooking fork
Fourchette à légumes
Fleischgabel
Tenedor legumbres



CONTEMPORANEE

Posate

Oltre sessant'anni di esperienza nella produzione di posateria ci hanno insegnato che il design è curare il minimo dettaglio senza mai scendere a compromessi con la funzionalità.

Over sixty years of experience in flatware manufacturing taught us that design means taking care of the smallest detail without compromising on functionality

Plus de 60 ans d'expérience dans la fabrication de couverts nous ont appris que la conception nécessitait de prêter attention au moindre détail tout en augmentant sans cesse la fonctionnalité

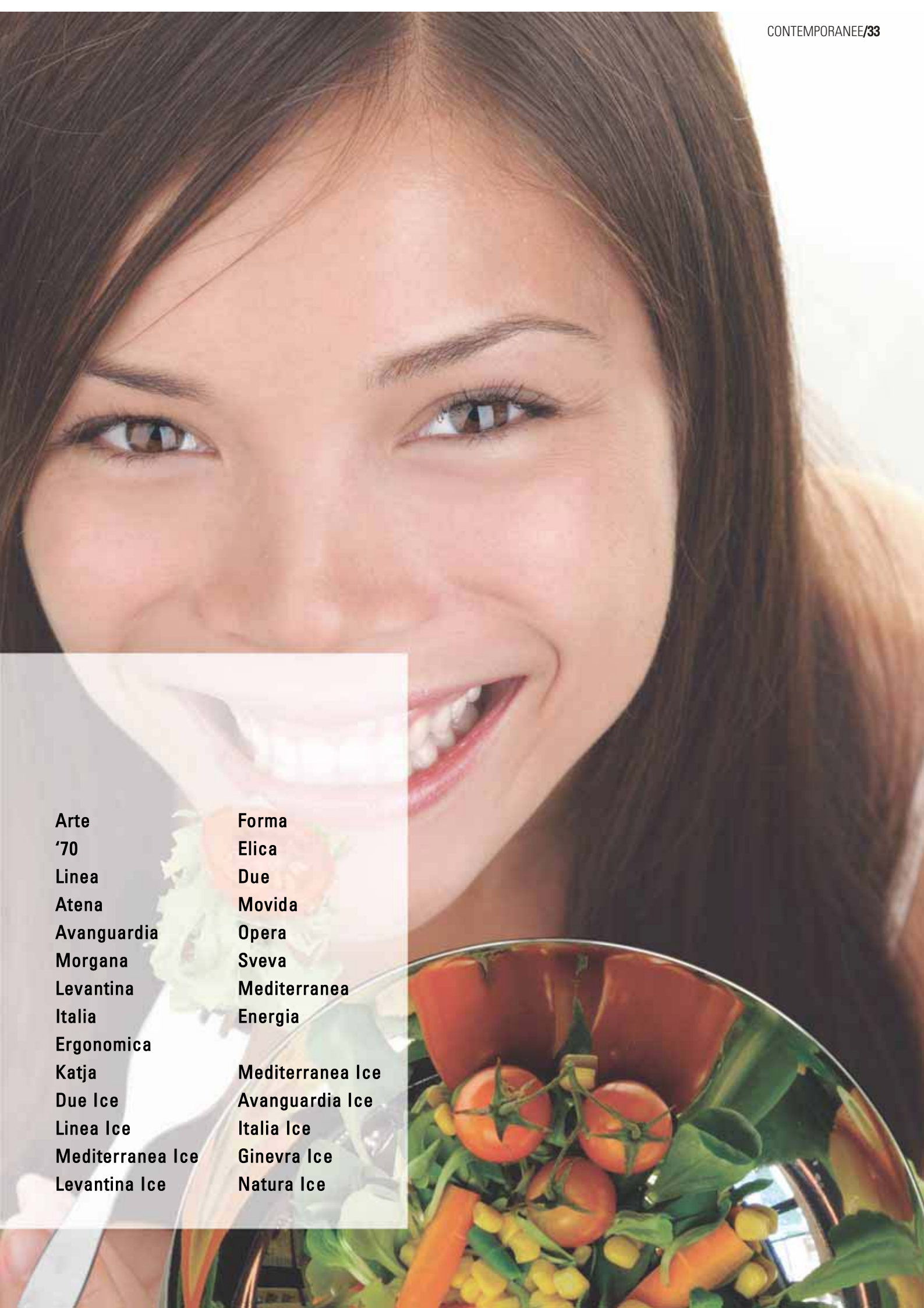
Über 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Besteck, haben uns gelehrt, dass Design die Aufmerksamkeit bis ins kleinste Detail erfordert, ohne Kompromisse und mit hoher Funktionalität.

Más de sesenta años de experiencia en fabricación de cubertería, nos han enseñado que el diseño requiere poner toda nuestra atención en el mínimo detalle, sin comprometer la funcionalidad.

Arte
'70
Linea
Atena
Avanguardia
Morgana
Levantina
Italia
Ergonomica
Katja
Due Ice
Linea Ice
Mediterranea Ice
Levantina Ice

Forma
Elica
Due
Movida
Opera
Sveva
Mediterranea
Energia

Mediterranea Ice
Avanguardia Ice
Italia Ice
Ginevra Ice
Natura Ice





50

ARTE

8mm

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

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



49

FORMA

5mm

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

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



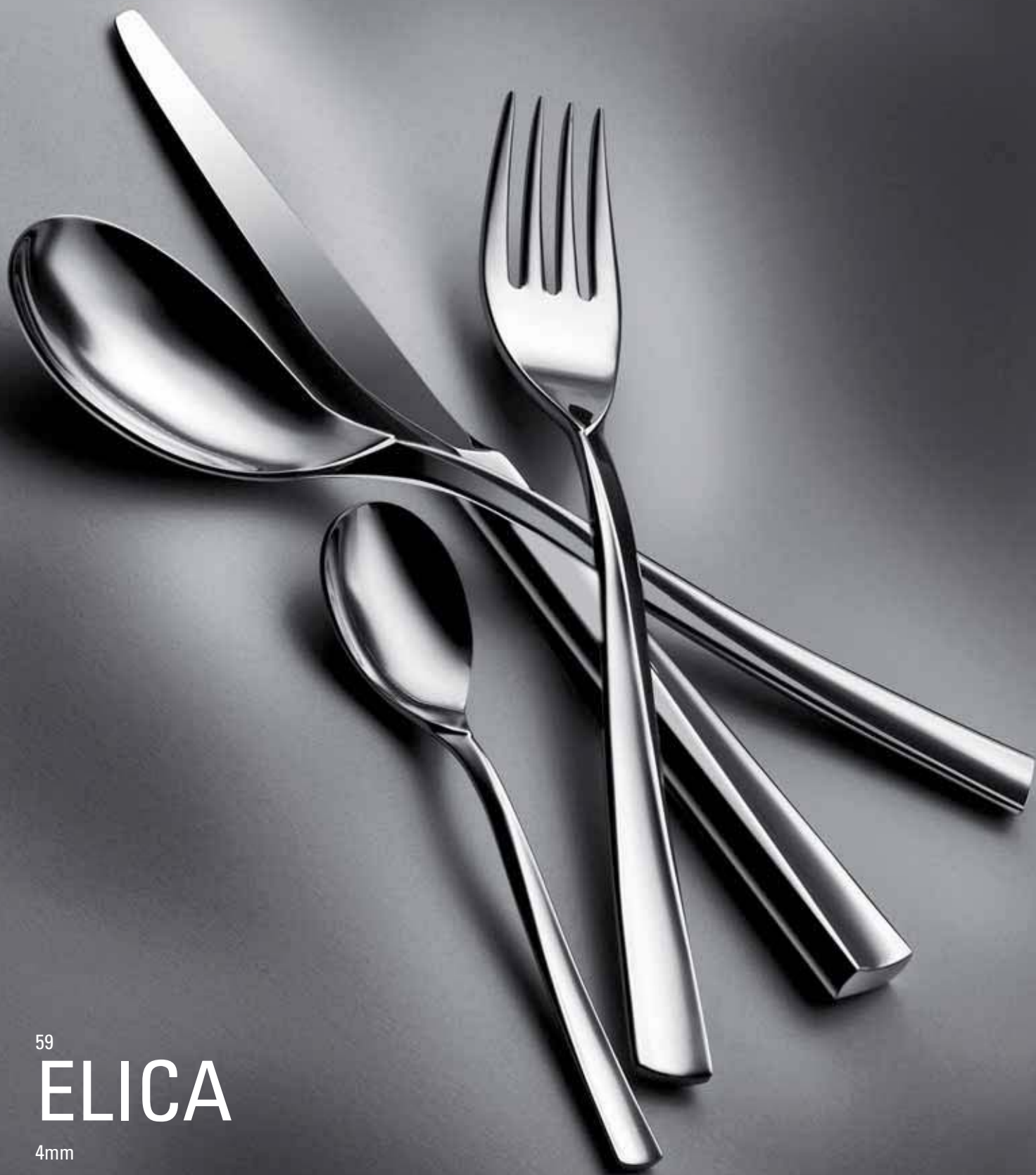
58

'70

4mm

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

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



59

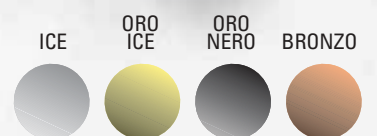
ELICA

4mm



48
LINEA

4mm

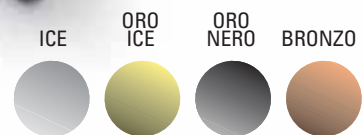




44

DUE

4mm





62

ATENA

4mm



63

SPARTA

4mm



31

AVANGUARDIA

4mm

ICE





05

OPERA

4mm



27

MORGANA

3mm

Giulio Iacchetti



02

SVEVA

3mm

Giulio Iacchetti

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



30

LEVANTINA

3,5mm

Maurizio Duranti

ICE





Maurizio Duranti

04

MEDITERRANEA

3,5mm

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

ICE





13

ITALIA

3mm

ICE





36

ENERGIA

4mm



Arch. Angelo Mangiarotti

1322

ERGONOMICA

3mm

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



37

MOVIDA

4mm

I coltelli appoggiano sulla lama

Knives may be set blade-down

Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames

Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die jeweiligen Messer auch hochkant, also "auf der Linge stehend", abzustellen.

Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

Arch. Katja Brengkamp

The asymmetrical and rather unfamiliar shape of this cutlery range was influenced by the way we handle certain situations relating to the table routine.

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

La forma asimmetrica e non convenzionale di questo modello è stata influenzata dall'osservazione dei comportamenti e delle routine legate al consumo del cibo a tavola.

Ho guardato i movimenti delle mani durante la disposizione del cibo sul piatto, la raccolta del boccone e l'accompagnamento alla bocca. Ogni pezzo riflette individualmente questi movimenti, riferendosi al loro scopo e alle loro azioni; questo spiega il motivo per cui alcuni pezzi sono più asimmetrici di altri.

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

01

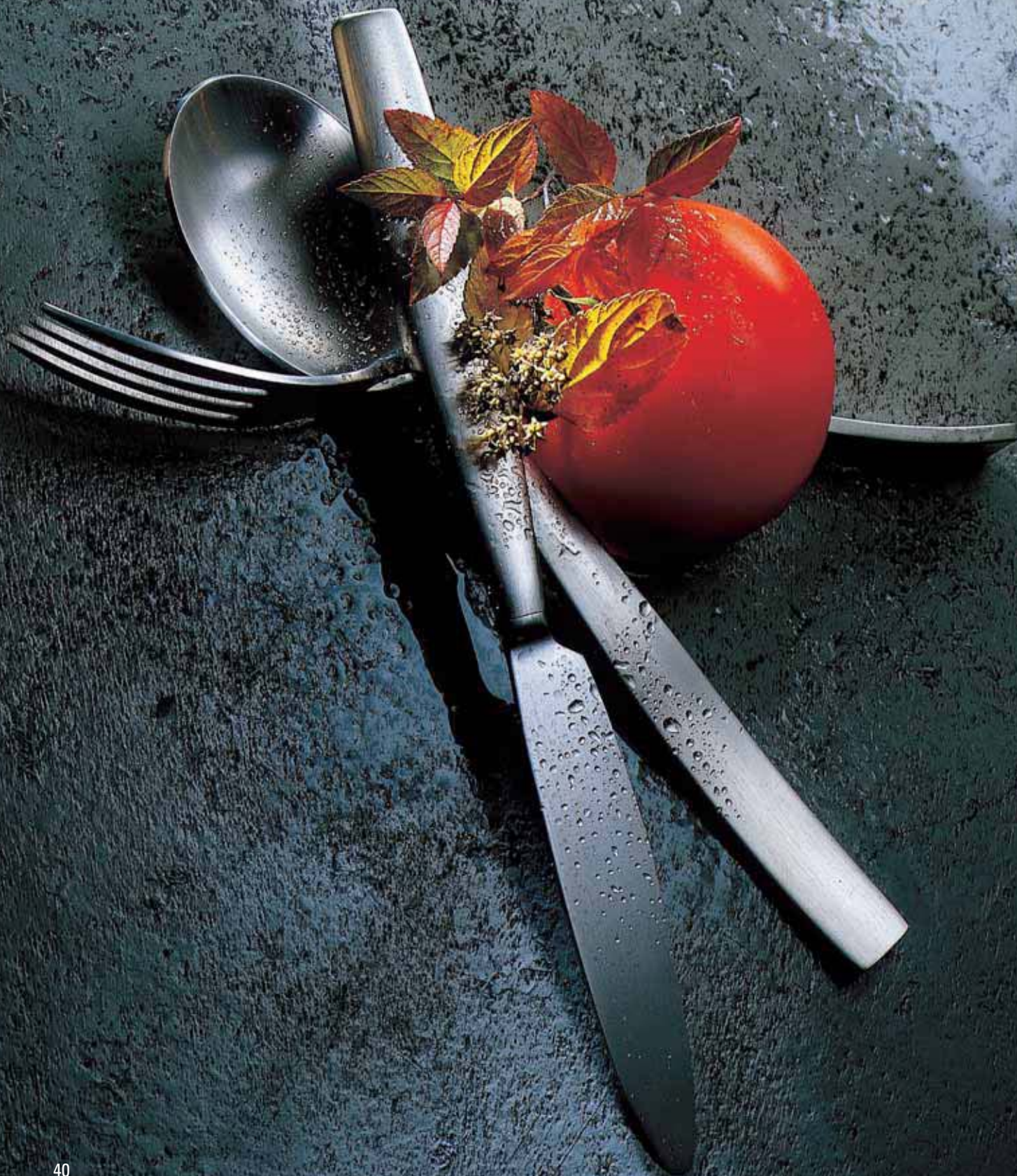
KATJA

3mm

Katja Brengkamp

ICE





40

MEDITERRANEA ICE

3,5mm

Questo modello e quello delle due pagine seguenti, sono disponibili nella versione ICE, ovvero con superficie satinata. This model and that of the two following pages, are available in ICE version, that means with brushed finish surface. Ce modèle et celui des deux pages après, sont disponibles dans la version ICE, qui signifie avec la surface de fin brossée. Dieses Modell und dass der zwei nach Seiten, ist in ICE Version, dass Mittel mit gebürsteter Schicht-Oberfläche vorhanden. Este modelo y él de los dos páginas después, están disponibles en la versión ICE, que quiere decir con la superficie satinada.



45

DUE ICE

4mm



47

LINEA ICE

4mm



40

MEDITERRANEA ICE

3,5mm



39

LEVANTINA ICE

3,5mm



53

AVAGUARDIA ICE

4mm



41

ITALIA ICE

3mm



57

GINEVRA ICE

3mm



42

NATURA ICE

4mm

CLASSICHE

Posate

L'eleganza delle forme e delle finiture,
la classe che accompagna una cena importante,
o decidere di non negarsi mai il piacere di una posata di pregio

The elegance of shapes and perfect finishing,
the sophistication that goes with an important dinner,
the resolve not to ever deny yourself the pleasure of fine cutlery

L'élégance de notre design, la qualité de finition de nos
modèles seront un atout supplémentaire pour la réussite
de vos repas importants, un plaisir de plus à partager.

Die Eleganz der Formen und das Finish,
die Extravaganz, die ein wichtiges Abendessen begleitet,
oder die Entscheidung, jemals dem Vergnügen zu entsagen,
ein feines Besteck benutzen zu dürfen.

La elegancia de formas y acabados,
la clase que acompaña una cena importante,
o decidir no negarse a una cubertería con clase.



Natura
Norma
Bavaria
Leonardo
Ginevra
Cellini
Acqua
Goccia
Corallo
Tosca

Michelangelo
Bohème
Raffaello
Roma
Sole
Vittoria
Aria
Nuvola
Erica



34

NATURA

4mm

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

ICE





20

MICHELANGELO

3mm

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



10

NORMA

2,5mm

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



23

BOHEME

3mm

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



22

BAVARIA

4mm

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



29

RAFFAELLO

4mm

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



18

LEONARDO

4mm

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



14

ROMA

4mm

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



12

GINEVRA

3mm

ICE





19

SOLE

3mm

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



17

CELLINI

3mm

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



28

VITTORIA

3,5mm



16

ACQUA

4mm

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



31

ARIA

9mm

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



24

GOCCIA

3mm



25

NUVOLA

2,5mm

ICE





09

CORALLO

2,5mm



03

ERICA

2,5mm



15

TOSCA

3mm



Da 24 fino a 48 pezzi
 From 24 pcs up to 48 pcs
 Services de 24 pièces jusqu'à 48 pcs
 Ab 24 Stück bis 48 Teile.
 De 24 piezas, hasta 48 piezas.



Da 75 fino a 151 pezzi
 From 75 up to 151 pcs
 Menagère de 75 jusqu'à 151 pcs
 Ab 75 bis 151 Teile.
 De 75 hasta 151 piezas.

LUSSO

Posate

Il prestigio di possedere oggetti esclusivi e distintivi,
in linea con la nostra personalità.

Il Lusso non come ostentazione, ma come stile di vita.

The prestige of owning unique and distinctive objects
that reflect your personality.

Luxury not intended as showing off, but as a lifestyle.


La volonté de posséder des objets de prestige uniques reflète
votre personnalité ; le luxe ... un vrai mode de vie

Das Prestige, einzigartige und prägende Produkte besitzen
zu können, die unsere Persönlichkeit widerspiegeln.

Luxus nicht als Angeberei, sondern fuer sich selbst
bestimmender Lebensstil.

El prestigio de ser únicos y elaborar producto exclusivos es
nuestra personalidad.

El lujo no como ostentación, sino como estilo de vida.

A woman with blonde hair is smiling and holding a champagne flute glass filled with bubbly liquid. The background is a blurred indoor setting with warm lighting and other people, suggesting a social event or party.

Due Oro Nero
Linea Oro Nero
Due Bronzo
Linea Bronzo
Due Ice Oro
Linea Ice Oro

DESIGNPREIS
2009

NOMINEE

DESIGN PLUS 2008

La speciale finitura non è ottenuta con metodi tradizionali come verniciatura o bagno galvanico, ma con un processo di impiantazione olecolare a base di titanio, frutto della ricerca aerospaziale. Il prodotto è garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, non si ossida e resiste alla corrosione.

Unlike products that are coated or made with a galvanic process, our's is obtained using a titanium based molecular embedding process originally developed through aerospace research. The product is dishwasher-safe, will not stain or oxidize and is highly resistant to corrosion.

Le produit n'est pas enduit ou fait avec un processus galvanique, il est obtenu avec un processus à base de titane de d'implantation moléculaire qui est le résultat de la recherche aérospatiale. Le produit passe au lave-vaisselle, ne rouille pas ou ne s'oxyde pas et ne marque pas.

Die hier und vorher abgebildeten Bestecke, die mit einer Oberfläche aus Titan versehen sind, haben exakt die Farbe von Gold (ORO ICE), tiefem Schwarz (ORO NERO) und Bronze (BRONZO), was der Gestaltung von Tischen und Wohnräumen völlig neue Akzente verleiht. Das angewendete Weredelungsverfahren (P.V.D.) kommt aus der Raumfahrttechnik und war bisher bei der Gestaltung von Tabletop-Artikeln noch nie nicht angewendet worden bzw. völlig unbekannt. Diese Produkte haben Dank des Titans eine 4 mal so harte Oberfläche wie Edelstahl, sehen nicht nur schön aus, sondern sind absolut robust und für den täglichen Gebrauch bestens geeignet. Anfang des Jahres 2008 bekamen die Besteckmodell den begehrten Designpreis "Design Plus 2008" verliehen

El acabado especial no se obtiene de métodos tradicionales como barnizados o baño galvanico, se obtiene mediante un proceso de implantación molecular a base de titanio, fruto de la búsqueda aerospacial. El producto esta garantizado para el lavado en lava-vajillas, no se mancha, no se oxida y es resistente a la corrosión.

TAVOLA
DUE ICE ORO
pag. 126



TAVOLA
DUE ORO NERO
pag. 126



86

DUE ORO NERO

4mm



39

LINEA ORO NERO

3,5mm





90

DUE BRONZO

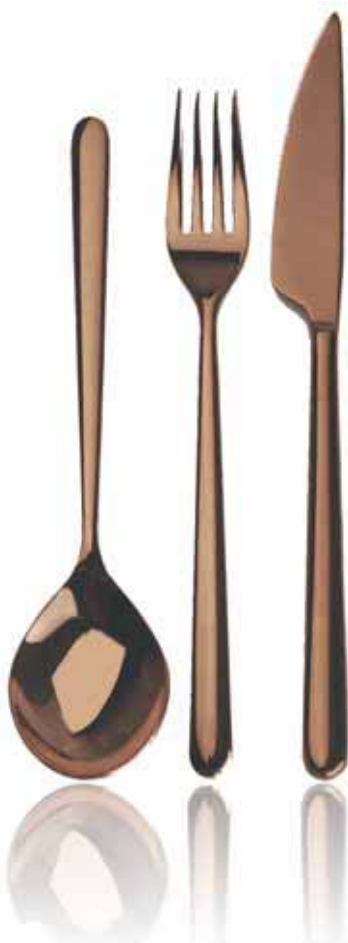
4mm



80

DUE ICE ORO

4mm



91

LINEA BRONZO

4mm



81

LINEA ICE ORO

4mm



REGALO

Posate

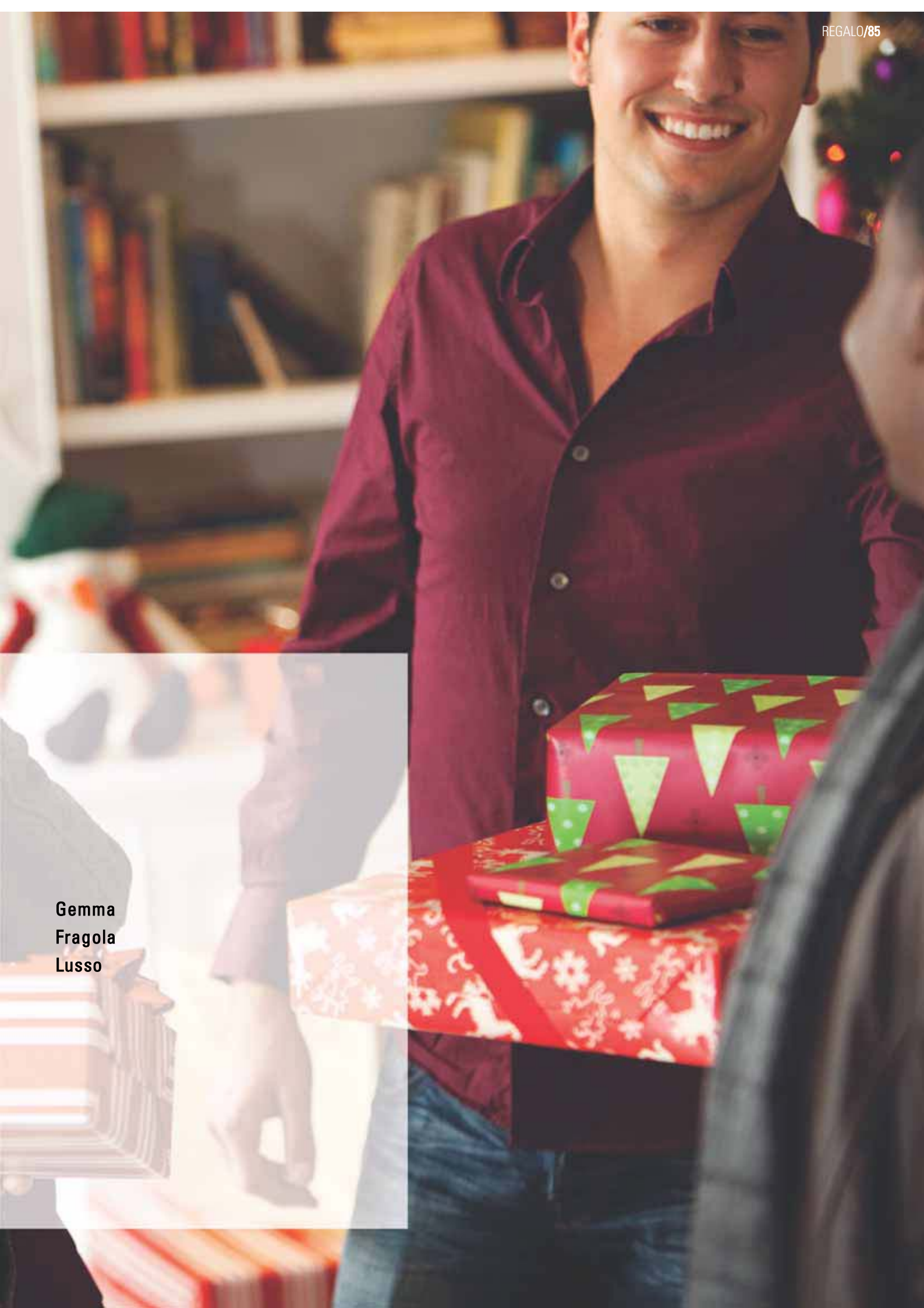
Un'emozione da condividere,
ma anche un oggetto sfizioso e utile nella vita di ogni giorno,
per un'occasione speciale o anche solo una gradita sorpresa a
chi ci è caro

Sharing an emotion,
but also an object that is fun and useful in our everyday life,
for a special occasion or simply a pleasant surprise for your
loved ones.

Partager une émotion mais aussi quelque chose d'amusant
et utile dans la vie de tous, pour un
événement spécial ou juste une agréable surprise pour ceux
que nous aimons

Emotion, en teilen,
aber auch etwas Spass und nützlich im Alltag,
für einen besonderen Anlass oder einfach nur eine schöne
Überraschung für diejenigen, die wir lieben.

Compartiendo una emoción,
diversión y utilidad para la vida diaria,
para una ocasión especial, o solamente una sorpresa con la
que seguro acertaremos.



Gemma
Fragola
Lusso



GEMMA



**Una collezione completa di accessori di posateria
Dalle palette gelato alla pinza aragosta e i coltelli
bistecca, per un regalo sfizioso o un'utile bomboniera.**

A complete collection of cutlery accessories
From ice-cream spoons to lobster crackers and steak knives,
for a fancy gift or a nifty wedding favor.

Une collection complète de couverts comprenant : des cuil-
lères à glace, curettes et pinces à
homard, couteaux à steack, fourchettes à gâteaux et cou-
verts de service, pour soi-même ou
pour le plaisir d'offrir.

Eine vollständige Kollektion von neutralen Servierteilen,
angefangen von Eislöffeln, über Hummerzangen bis hin zu
Steakmessern und vieles mehr. Alles in allem nützliche
Geschenke bzw. Aufmerksamkeiten zu Hochzeitsanlässen.

Una colección de accesorios de cubertería muy completa
Cucharas de helado, pinzas para la langosta, cuchillos
steak...
Un regalo útil y elegante.



MERIA
WELL-BEING

MERIA
WELL-BEING

MERIA
WELL-BEING

MERIA
WELL-BEING

MERIA
WELL-BEING

MERIA
WELL-BEING

MERIA
WELL-BEING

44607

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

6 cucchiaini caffè

6 thea spoons
6 cuillères à café
6 Kaffeelöffeln
6 cucharitas café



44608

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

6 cucchiaini moka

6 coffee spoons
6 cuillères à moka
6 Mokkalöffeln
6 cucharitas moka



44624

20 Michelangelo

6 Palette gelato

6 Ice-cream spoons
6 Cuillères à glace
6 Eislöffeln
6 Cucharitas helado



44615

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

6 forchettine torta e ostriche

6 cake and oyster forks
6 fourchettes à gateaux et huitres
6 Kuchen und -Seafoodgabeln
6 Tenedor pastel y aperitivos



44007

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

Confezione 7 pezzi dolce

Set for cake 7pcs
Set 7pcs à gateaux
Kuchenset 7-Tlg
Confeción 7pcs dulces



44013

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

Confezione 13 pezzi dolce

Set for cake 13pcs
Set 13pcs à gateaux
Kuchenset 13-Tlg
Confeción 13pcs dulces



44116

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

Pala per torta

Cake server
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta



44143

00 Happy

Cucchiaio da risotto

"Risotto" spoon

Cuillér à "Risotto"

Reislöffel

Cuchara para arroz seco

**44615**

00 Happy

6 forchettine torta e ostriche

6 cake and oyster forks

6 fourchettes à gateaux et huitres

6 Kuchen und -Seafoodgabeln

6 Tenedor pastel y aperitivos

**44641**

00 Happy

6 Cucchiaini finger food

6 Finger food spoons

6 Cuillères à finger food

6 Finger food Löffeln

6 Cucharitas finger food

**44222**

00 Happy

Paia regalo insalata

Salad serving couple

Service à salade

Salatvorlegeset 2-Tlg

Servicio cubiertos ensalada

**44116**

00 Happy

Pala per torta

Cake server

Pelle à tarte

Tortenheber

Pala tarta





44143

20 Michelangelo

Cucchiaio da risotto
"Risotto" spoon
Cuillér à "Risotto"
Reislöffel
Cuchara para arroz seco



Avanguardia



Linea



Michelangelo



Sveva



44140

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

Mestolino per salsa
Ladle for gravy boat
Cuillère à sauce
Saucenlöffel
Cacillo para salsa



44238

Servizio per lumache
Escargot set
Service pour escargots
Schnecken-set 2-Tlg.
Servicio para caracoles



44222

52 Avanguardia
48 Linea
20 Michelangelo
02 Sveva

Paia regalo insalata
Salad serving couple
Service à salade
Salatvorlegeset 2-Tlg.
Servicio cubiertos ensalada



44239

Set per aragosta
Lobster set
Service pour langouste
Hummerset 2-Tlg.
Servicio para langostas



44631

52 Avanguardia

6 Mini Forchette
6 Appetizer forks
6 Fourchettes amouse bouche
6 Minigabeln
6 Mini tenedores



44639

4 Forchette aragosta
4 Lobster forks
4 Fourchettes langouste
4 Hummergabeln
4 Tenedores langostas

44444

00 Americano

Posto tavola bistecca

Place setting 2pcs steak

Service à bistek 2pcs

Steakset 2-Tlg

Servicio cubiertos bistec 2pzas

**44244**

00 Americano

2 coltelli bistecca

2 steak knives

Couteaux à entrecôte

Steakmesser 2-Tlg

2 Cuchillos bistec

**44236**

20 Michelangelo

2 coltelli bistecca

2 steak knives

Couteaux à entrecôte

Steakmesser 2-Tlg

2 Cuchillos bistec

**44236**

52 Avanguardia

2 coltelli bistecca

2 steak knives

Couteaux à entrecôte

Steakmesser 2-Tlg

2 Cuchillos bistec

**44125**

20 Michelangelo

Confezione formaggio tenero

Cheese set

Service à fromage

Käseset 2-Tlg

Servicio para queso

**44225**

20 Michelangelo

Confezione formaggio

Cheese set

Service à fromage

Käseset 2-Tlg

Servicio para queso



FRAGOLA



Confezioni coloratissime ed originali
Set da dolce e da caffè per tutte le tasche.

Colorful and original packaging
Dessert and coffee sets to suit all budgets.

Nos coffrets colorés et originaux proposent de multiples combinaisons d'articles pour tous budgets.

Farbige und originelle Geschenk-Verpackungen.
Kaffee- und Dessertsets in günstigen Preislagen.

Embalaje vistoso y original.
Juegos de café y postres para todos los presupuestos.



44415

44 Due

Confezione 6 forchettine dolce

Set for 6 cake forks

Set 6pcs fourchettes gateaux

Kuchenset 6-Tlg

Confección 6 tenedores postre



44616

44 Due

Confezione 6 forchettine dolce con pala torta

Set for 6 cake forks with cake trowel

Set 6pcs fourchettes gateaux a/ pelle à tarte

Kuchenset 6-Tlg mit Tortenheber

Confección 6 tenedores postre y pala tarta



44624

20 Michelangelo

Confezione 6 palette gelato

Set for 6 ice-cream spoons

Set 6pcs cuillère à glace

Eislöffeln 6-Tlg

Confección 6 cucharitas helado



44631

52 Avanguardia

Confezione 6 mini forchette

Set for 6 appetizer forks

Set 6pcs fourchettes amouse bouches

Minigabeln 6-Tlg

Confección 6 mini tenedores



44637

20 Michelangelo

Set pane burro e marmellata

Set bread butter & marmalade

Set pain beurre et marmelade

Set Brot Butter und Marmelade 6-Tlg

Servicio pan mantequilla y mermelada





LUSSO

**Un regalo raffinato e prezioso
Per le tavole più esclusive.**

A sophisticated and precious gift
For the most exclusive tables.

Un cadeau élégant et délicat pour amateurs de
tables raffinées et exclusives.

Raffinierte und kostbare Geschenke für die Tafel mit
den höchsten Ansprüchen.

Preciosos y refinados regalos para las mesas más
exclusivas.



44116

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione pala torta

Cake server set
Set pelle à tarte
Tortenheber Set
Confección pala tarta

**44115**

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione 6 forchettine dolce

Cake fork set 6pcs
Service fourchette à gateaux 6pcs
Kuchengabelset 6-Tlg
Confección tenedor pastel 6 pzs

**44108**

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione 6 cucchiaini moka

Express coffee spoon set 6pcs
Service Cuillère à moka 6pcs
Mokkalöffelset 6-Tlg
Confección cucharita moka 6 pzs

**44107**

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione 6 cucchiaini caffè

Tea spoon set 6pcs
Service Cuillère à café 6pcs
Kaffeeöffelset 6-Tlg
Confección cucharita café 6 pzs



44122

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione paia insalata

Salad set 2pcs
Service à salade 2pcs
Salatvorlegeset 2-Tlg
Confeción ensalada 2 pzs

**44117**

80	Due Ice Oro
86	Due Oro Nero
90	Due Bronzo

Confezione coltello per panettone

Cake knife set
Service couteau à tarte
Kuchenmesserset
Confeción cuchillo tarta

**44136**

80	Ice Oro
86	Oro Nero
90	Bronzo

Confezione 4 coltelli bistecca

Steak knives set 4pcs
Service couteaux entrecôte 4pcs
Fleischmesserset 4-Tlg
Confeción Cuchillo bistek 4 pzs

**44143**

80	Ice Oro
86	Oro Nero
90	Bronzo

Confezione cucchiaio da risotto

"Risotto" spoon set
Set cuillère à "Risotto"
Reislöffelset
Confeción cuchara arroz seco

**44101**

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione posto tavola

Place setting set
Service à table 4pcs
Tischset 4-Tlg
Confeción mesa 4 pzs



CONFEZIONI

Eleganti confezioni regalo, disponibili con un piccolo sovrapprezzo.

Elegant gift boxes available for a small extra charge.

Une large gamme de boîtes et coffrets disponibles à des prix très raisonnables.

Aussergewöhnliche Geschenkverpackungen sind gegen einem kleinen Aufschlag erhältlich.

Cajas de regalo elegantes, disponibles con un pequeño coste adicional.



Composizione dei Servizi - Sets composition

Codice	Foto	DESCRIZIONE			24	36	39	49	51	75	113	151
01		Cucchiaino tavola	Table spoon Cuillère table	Tafellöffel Cuchara mesa	6	6	6	12	12	12	12	12
02		Forchetta tavola	Table fork Fourchette table	Tafelgabel Tenedor mesa	6	6	6	12	12	12	12	24
03		Coltello tavola	Table knife Couteau table	Tafelmesser Cuchillo mesa	6	6	6	12	12	12	12	12
04		Cucchiaino frutta	Fruit spoon Cuillère dessert	Dessertlöffel Cuchara postre							12	12
05		Forchetta frutta	Fruit fork Fourchette dessert	Dessertgabel Tenedor postre		6	6			12	12	12
06		Coltello frutta	Fruit knife Couteau dessert	Dessertmesser Cuchillo postre		6	6			12	12	12
07		Cucchiaino caffè	Tea spoon Cuillère à café	Kaffeelöffel Cuchara café	6	6	6	12	12	12	12	12
08		Cucchiaino moka	Express coffee spoon Cuillère à moka	Mokkalöffel Cucharita moka								12
09		Mestolo	Ladle Louche	Suppenschöpfer Cazo sopa			1	1	1	1	1	1
10		Cucchiaione	Cooking spoon Cuillère à légumes/ragoût	Gemüselöffel Cuchara legumbres			1		1	1	1	1
11		Forchettone	Cooking fork Fourchette à légumes/ à servir	Fleischgabel Tenedor legumbres			1		1	1	1	1
15		Forchettina dolce	Cake fork w/3 prongs Fourchette à gâteaux	Kuchengabel Tenedor pastel								12
16		Pala per torta	Cake server Pelle à tarte	Tortenheber Pala tarta								1
18		Paletta pesce servire	Fish knife for serving Couteau poisson servir	Fischvorlegeschaufel Pala servir pescado							1	
19		Forchetta pesce servire	Fish fork for serving Fourchette poisson servir	Fischvorlegegabel Tenedor servir pescado							1	
20		Paletta pesce tavola	Table fish knife Couteau poisson table	Fischmesser Pala pescado							12	12
21		Forchetta pesce tavola	Table fish fork Fourchette poisson table	Fischgabel Tenedor pescado							12	12
22		Cucchiaino Insalata	Salad spoon for serving Cuillère à salade servir	Salatvorlegelöffel Cuchara servir ensalada								1
23		Forchetta insalata	Salad fork for serving Fourchette à salade servir	Salatvorlegegabel Tenedor servir ensalada								1
40		Mestolino salsa	Ladle for gravy boat Cuillère à sauce	Saucenlöffel Cacillo para salsa								1

Codice	Foto	DESCRIZIONE			Set 3	Moka 12	Dolce 13	Frutta 24	Pesce 24
05		Forchetta frutta	Fruit fork Fourchette dessert	Dessertgabel Tenedor postre				12	
06		Coltello frutta	Fruit knife Couteau dessert	Dessertmesser Cuchillo postre				12	
08		Cucchiaino moka	Express coffee spoon Cuillère à moka	Mokkalöffel Cucharita moka		12			
09		Mestolo	Ladle Louche	Suppenschöpfer Cazo sopa	1				
10		Cucchiaione	Cooking spoon Cuillère à légumes/ragoût	Gemüselöffel Cuchara legumbres	1				
11		Forchettone	Cooking fork Fourchette à légumes/ à servir	Fleischgabel Tenedor legumbres	1				
15		Forchettina dolce	Cake fork w/3 prongs Fourchette à gâteaux	Kuchengabel Tenedor pastel			12		
16		Pala per torta	Cake server Pelle à tarte	Tortenheber Pala tarta			1		
20		Paletta pesce tavola	Table fish knife Couteau poisson table	Fischmesser Pala pescado					12
21		Forchetta pesce tavola	Table fish fork Fourchette poisson table	Fischgabel Tenedor pescado					12

490024W

490036W

490039W

Astuccio in legno per servizi da 24-36-39 pezzi

Prezzo non incluso

Wooden case set for 24-36-39 pcs. services.

Price not included

Ecrin en bois pour services de 24-36-39 pièces

Prix non incluse

Holz Geschenkbox für 24-36-39 Teile.

Preis nicht enthält

Estuche en madera por servicios de 24-36-39 piezas.

Precio non incluido



490075W

Astuccio in legno per servizi da 75 pezzi

Prezzo non incluso

Wooden case set for 75 pcs. services.

Price not included

Ecrin en bois pour services de 75 pièces

Prix non incluse

Holz Geschenkbox für 75 Teile.

Preis nicht enthält

Estuche en madera por servicios de 75 piezas

Precio non incluido



490113W

490127W

490151W

Astuccio in legno per servizi da 113-127-151 pezzi

Prezzo non incluso

Wooden case set for 113-127-151 pcs. services.

Price not included

Ecrin en bois pour services de 113-127-151 pièces

Prix non incluse

Holz Geschenkbox für 113-127-151 Teile.

Preis nicht enthält

Estuche en madera por servicios de 113-127-1510 piezas.

Precio non incluido



490036

**Confezione Regalo nera con floccato da 36 a 51 pezzi
prezzo non incluso**

Black Gift box with flock, from 36 up to 51 pcs.

Price not included

Coffret cadeau noir avec troupeau de 36 à 51 pièces

Prix non incluse

Schwarzer Geschenkbox mit Flock für 36 bis 51 Teile

Preis nicht enthält

Caja de regalo negra con rebaño da 36 entre 51 piezas

Precio non incluido



490075

**Confezione Regalo nera con floccato da 75 a 99 pezzi
prezzo non incluso**

Black Gift box with flock, from 75 up to 99 pcs.

Price not included

Coffret cadeau noir avec troupeau de 75 à 99 pièces

Prix non incluse

Schwarzer Geschenkbox mit Flock für 75 bis 99 Teile

Preis nicht enthält

Caja de regalo negra con rebaño da 75 entre 99 piezas

Precio non incluido



490127

**Confezione Regalo nera con floccato da 127 a 151 pezzi
prezzo non incluso**

Black Gift box with flock, from 127 up to 151 pcs.

Price not included

Coffret cadeau noir avec troupeau de 127 à 151 pièces

Prix non incluse

Schwarzer Geschenkbox mit Flock für 127 bis 151 Teile

Preis nicht enthält

Caja de regalo negra con rebaño da 127 entre 151 piezas

Precio non incluido



490113A

Astuccio da 113 pezzi - Prezzo non incluso
 Gift case 113pcs - Price not included
 Ecrin pour 113pcs - Prix non incluse
 Box für 113 Teile - Preis nicht enthält
 Estuche por 113 pzas - Precio non incluido



490075C

Cofanetto da 75 pezzi - Prezzo non incluso
 Gift case 75pcs - Price not included
 Ecrin pour 75pcs - Prix non incluse
 Box für 75 Teile - Preis nicht enthält
 Estuche por 75 pzas - Precio non incluido



IL GALATEO A TAVOLA

Posate

Ogni pietanza racchiude in sé sapori e suggestioni unici

Per gustarli al meglio ci vuole il giusto strumento

Each meal wraps together unique flavors and impressions.

To enjoy them at their best you need the right tool.

Chaque repas rassemble des saveurs uniques, des parfums subtils, des sensations étranges de posséder tous les vrais ingrédients de la réussite.

Jede Mahlzeit vereint einzigartige Aromen und Eindrücke.

Um diese am besten genießen zu können, benötigen das richtige Werkzeug.

Cada comida se disfruta por sus sabores únicos.

Disfrútalo totalmente con el instrumento adecuado.





01

Cucchiaino Tavola
Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara de mesa

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



04

Cucchiaino Frutta
Dessert spoon
Cuillère à dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre

Cucchiaino per dessert a base di crema e salse. Molto utile anche per la prima colazione
Spoon for cream or sweet sauce desserts, very helpful for breakfast to.



07

Cucchiaino Caffè
Tea spoon
Cuillère à café
Kaffeelöffel
Cuchara café

In realtà è un cucchiaino per tè e tisane, utilizzato anche per le zuccheriere e le formaggere. Dato i molteplici utilizzi, è sempre meglio possederne una mezza dozzina in più rispetto al resto della pezzeria. This is just a tea or herbal tea spoon, but is also used with sugar bowls and cheese basins. For this reason, it is better to have half of a dozen more than the rest of the cutlery.



08

Cucchiaino Moka
Coffee spoon
Cuillère à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka

Cucchiaino per caffè
This is a coffee spoon



10

Cucchiaino a servire
Cooking spoon
Cuillère à légumes/ à ragût
Gemüselöffel
Cuchara legumbres

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



22

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

Si usa per mescolare e servire insalate, ma non solo: ottimo per servire antipasti a base di verdure e pesce. It is used to mix and serve salads, but is also very good to serve fish and vegetable hors d'oeuvres.



23

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

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

25

Cucchiaino Bibita
Ice tea spoon
Cuillère à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

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

44

Cucchiaino Cappuccino
Cappuccino spoon
Cuillère à cappuccino
Cappuccinolöffel
Cucharita cappuccino

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

39

Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
Cuillère à dégustation
Kostprobelöffel
Cuchara degustación

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

45

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

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

35

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

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

26

Cucchiaino Bebè
American size coffee spoon
Cuillère pour enfant
Kinderlöffel
Cucharita bebè

Cucchiaino per dessert a base di crema e salse. Molto utile anche per la prima colazione
Spoon for cream or sweet sauce desserts, very helpful for breakfast to.



02

Forchetta Tavola
Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor de mesa

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



05

Forchetta Frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel
Tenedor postre

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



15

Forchettina Dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

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



27

Forchettina Bebè
Baby fork
Fourchette pour enfant
Kindergabel
Tenedor bebè

Forchetta per bambini. Fork for babies courses.



21

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

Forchetta per pesce e molluschi. Fork for fishes and Mollusca



11

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

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



03

Coltello Tavola
Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo de mesa

Coltello per piatto principale. Può essere in manico cavo, come le vecchie consigli in tavola in argento, leggero ed esclusivo; oppure in manico pieno prodotto con la tecnologia della forgiatura.
Table knife: Knife for main dishes with hollow handle, light and exclusive like the old fashioned silver covers or onepiece handle, made by the forging technology.



06

Coltello Frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre

Coltello per antipasto e per dessert in combinazione con la forchetta frutta. Per qualità vale lo stesso discorso del coltello tavola
Used with the fruit fork in the hors-d'oeuvre and the fruit desserts. It's quality is the same of the table knife.



20

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

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



28

Coltellino Bebè
Baby knife
Couteau pour enfant
Kindermesser
Cuchillo bebè

Coltellino per bambini.
Knife for babies courses.



36

Coltello Bistecca
Steak knife
Couteau à viande
Steakmesser
Cuchillo bistek

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



37

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

Coltello per burro utilizzato per la prima colazione. Nella tradizione nordica ed inglese utilizzato sulla tavola in un piatto piano da frutta accanto al posto tavola, per spalmare il burro sul pane in occasione di lunch e dinner.
Butter cover used during breakfast. In England and in the North European countries during lunch or dinner it is put in a dish near the table set to spread butter on the bread.



40

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

Si usa per servire
salse e condimenti
dalla salsiera
It is used to take
sauces and aromatic
condiments from
the gravy boat.



16

Pala per Torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta




































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



09

Mestolo a servire
Ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo Sopa

Si usa per servire
minestre dalla zuppie-
ra al piatto fondo
It's used to serve
soups from the tureen
to the (soup) plate.

Codice	Foto	DESCRIZIONE	cm.		inch.		16	31	50	62	52	22	23	17	02	44	59	36
			Acqua	Aria	Arte	Atena	Avanguardia	Bavaria	Bohème	Cellini	Corallo	Due	Elica	Energia				
01		Cucchiaino tavola Table spoon Cuillère table Tafellöffel Cuchara mesa	199	201	206	210	200	204	209	207	202	200	205	203				
02		Forchetta tavola Table fork Fourchette table Tenedor mesa	199	201	208	208	202	204	209	207	202	200	206	200				
03		Coltello tavola Table knife Couteau table Tafelmesser Cuchillo mesa	228	227	235	235	221	245	235	244	210	225	235	220				
04		Cucchiaino frutta Fruit spoon Cuillère dessert Dessertlöffel Cuchara postre	176	180	185	180	180	176	180	179	178	176	175	178				
05		Forchetta frutta Fruit fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	176	180	185	175	180	176	180	179	178	180	175	185				
06		Coltello frutta Fruit knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	203	202	205	200	198	220	204	219	185	200	202	195				
07		Cucchiaino caffè Tea spoon Cuillère à café Kaffeelöffel Cuchara café	135	139	140	138	135	135	136	135	132	135	134	135				
08		Cucchiaino moka Express coffee spoon Cuillère à moka Mokkalöffel Cucharita moka	108	110	120	109	114	111	114	114	112	110	111	113				
09		Mestolo Ladle Louche Suppenshöpfer Cazo sopa	330	295	275	289	312	313	315	320	315	298	302	310				
10		Cucchiaino Cooking spoon Cuillère à légumes/ragoût Gemüselöffel Cuchara legumbres	235	243	250	240	235	253	250	250	240	235	231	245				
11		Forchettone Cooking fork Fourchette à légumes/ à servir Fleischgabel Tenedor legumbres	235	243	250	238	240	253	250	250	240	245	233	241				
12		Coltello tavola m/vuoto Table knife with hollow handle Couteau table mon Tafelmesser Hohlheft Cuchillo mesa m/hueco	228	9				245	235	244								
13		Coltello frutta m/vuoto Fruit knife with hollow handle Couteau dessert mon Dessertmesser Hohlheft Cuchillo postre m/hueco	203	8				220	204	219								
14		Coltello torta m/vuoto Cake knife with hollow handle Couteau à tarte mon Tortenmesser Hohlheft Cuchillo tarta m/hueco																
15		Forchettina dolce Cake fork w/3 prongs Fourchette à gâteaux Kuchengabel Tenedor pastel	150	145	155	157	150	154	155	157	138	150	157	150				
16		Pala per torta Cake server Pelle à tarte Tortenheber Pala tarta	251	243	260	259	255	241	243	243		252	241	255				
17		Coltello per torta Cake knife Couteau à tarte Tortenmesser Cuchillo tarta								242								
18		Paletta pesce servire Fish knife for serving Couteau poisson servir Fischvorlegeschaufel Pala servir pescado	237	9 1/2						258	250							
19		Forchetta pesce servire Fish fork for serving Fourchette poisson servir Fischvorlegedabel Tenedor servir pescado	237	9 1/2						250	246							
20		Paletta pesce tavola Table fish knife Couteau poisson table Fischmesser Pala pescado	195	210	210	178	210	209	210	212	200	185	184	197				
21		Forchetta pesce tavola Table fish fork Fourchette poisson table Fischgabel Tenedor pescado	195	192	185	200	202	207	207	206	198	185	176	185				
22		Cucchiaino insalata Salad spoon for serving Cuillère à salade servir Salatvorlegelöffel Cuchara servir ensalada	235	243	250	240	235	253	250	250	240	235	231	245				
23		Forchetta insalata Salad fork for serving Fourchette à salade servir Salatvorlegedabel Tenedor servir ensalada	235	243	250	240	235	253	250	250	240	235	231	245				
24		Paletta gelato Ice-cream spoon Cuillère à glace Eislöffel Cucharita helado							140									
25		Cucchiaino bibita Ice tea spoon Cuillère à soda Limonadenlöffel Cucharita refresco	185	7 1/4	201		185		195		199	185	201					
26		Cucchiaino bébé American size coffee spoon Cuillère pour enfant Kinderlöffel Cucharita bebè						146	155									
27		Forchettina bébé Baby fork Fourchette pour enfant Kindergabel Tenedor bebè																
28		Coltellino bébé Baby knife Couteau pour enfant Kindermesser Cuchillo bebè																
35		Cucchiaino zuppa Soup spoon Cuillère à soupe Tassenlöffel rund Cuchara para sopa	175	180	185		180	175	180	180		180	178					
36		Coltello per bistecca Steak knife Couteau à entrecôte viande Steakmesser Cuchillo bistek	228	227	235		221	245	224	225		225	220					
37		Coltello per burro Butter knife Couteau à beurre Buttermesser Cuchillo mantequilla	170	161	183		162	169	170	174	165	193	195					
39		Cucchiaino gourmet Gourmet spoon Cuillère à dégustation Kostprobelöffel Cuchara degustación	175	180	185		180	176	180	179	178	178	178					
40		Mestolino salsa Ladle for gravy boat Cuillère à sauce Saucenlöffel Cacillo para salsa	185	175	180	170	185	187	184	188		180	173	180				
44		Cucchiaino cappuccino Cappuccino spoon Cuillère à cappuccino Cappuccinolöffel Cucharita cappuccino							165		169							
45		Cucchiaino degustazione French sauce spoon Cuillère à sauce individuelle Gourmetlöffel Cuchara salsa gourmet	183	203	183		192	208				189						
48		Spalmaburro Butter spreader Tartineur Butterstreicher Palita para mantequilla		167	168							180						
49		Cucchiaino per brodo Bouillon spoon Cuillère à bouillon Bouillonlöffel Cuchara para sopa		146	153	6						140						

1322	03	49	12	24	13	35	18	30	48	04	20	27	37	20	10	25	05	29	14	58	19	AA	02	15	28																			
Ergonomica	Erica	Forma	57 ice	Goccia	41 ice	01 ice	Leonardo	39 ice	47 ice	40 ice	Mediterranea	Michelangelo	Morgana	Movida	42 ice	Norma	38 ice	Opera	Raffaello	Roma	70	Sole	Sparta	Svevia	Tosca	Vittoria																		
			81 ice oro		87 oro nero	91 bronzo																																						
			205		193	210		214	195	203					207		208										205	200	208	209	201	200	201	205	199	202	209	205	207	204	208	200	198	206
			8 1/8		7 3/8	8 1/4		9 1/4	7 5/8	8					8 1/4		8 1/4										8 3/8	7 7/8	8 1/4	8 1/4	7 7/8	7 7/8	7 7/8	8 3/8	7 7/8	8	8 1/4	8 1/4	8 1/4	8 1/4	7 7/8	7 7/8	7 3/4	8 3/8
			200		193	210		214	195	203					201		208										205	203	208	209	201	204	201	205	199	204	209	205	207	204	208	200	198	206
			7 7/8		7 3/8	8 1/4		9 1/4	7 5/8	8					8		8 1/4										8 3/8	8	8 1/4	8 1/4	7 7/8	8	7 7/8	8 3/8	7 7/8	8	8 1/4	8 1/4	8 1/4	8	8 1/4	7 7/8	7 3/4	8 3/8
			207		234	247		218	210	219					235		233										235	224	235	219	230	232	230	229	228	235	236	236	236	239	234	211	206	
			8 3/8		9 1/4	9 3/4		8 3/8	8 1/4	8 3/8					9 1/4		9 1/4										9 1/4	8 3/8	9 1/4	8 3/8	9	9 1/4	9	9	8 3/8	9 1/4	9 1/4	9 1/4	9 3/8	9 3/8	9 1/4	8 1/4	8 1/4	
			193		172	190		189	173	177					178		180										179	178	183	180	180	180	180	170	175	178	180	180	185	175	185	177	180	179
			7 3/8		6 3/4	7 1/2		7 3/8	6 3/4	7					7		7 1/8										7	7	7 1/4	7 1/8	7 1/8	7 1/8	7 1/8	6 3/4	6 3/8	7	7 1/8	7 1/8	7 1/4	6 3/8	7 1/4	7	7 1/8	7
178	172	187	189	173	177		180	179	180	183	180	180	180	170	175	175	178	180	180	185	175	183	177	180	179																			
7	6 3/4	7 3/8	7 3/8	6 3/4	7		7 1/8	7	7 1/8	7 1/4	7 1/8	7 1/8	7 1/8	6 3/4	6 3/8	6 3/8	7	7 1/8	7 1/8	7 1/4	6 3/8	7 1/4	7	7 1/8	7																			
182	208	218	195	190			210	200	205	195	204	195	204	199	203	205	200	204	200	209	203	208	189	190																				
7 1/8	8 1/4	8 3/8	7 3/8	7 1/2			8 1/4	7 7/8	8 3/8	7 3/8	8	7 3/8	8	7 7/8	8	8 1/4	7 7/8	8	7 7/8	8 1/4	8	8 1/4	7 1/2	7 1/2																				
138	133	142	144	130	133		133	135	135	135	136	140	135	133	133	134	132	136	136	140	133	138	135	134	132																			
5 3/8	5 1/4	5 3/8	5 3/8	5 1/8	5 1/4	5 3/8	5 1/4	5 3/8	5 3/8	5 3/8	5 3/8	5 1/2	5 3/8	5 1/4	5 1/4	5 1/2	5 1/4	5 3/8	5 3/8	5 1/2	5 1/4	5 1/2	5 3/8	5 1/4	5 1/4																			
107	120	188	112	113	120	115	113	115	115	114	113	113	110	112	112	115	114	115	115	120	109	109	112	107	110																			
4 1/4	4 3/4	4 3/8	4 3/8	4 1/2	4 3/4	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 3/8	4 3/8	4 3/8	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/4	4 1/4	4 3/8	4 1/4	4 3/8																			
293	320	300	300	299	308		315	316	305	293	315	320	310	314	310	315	281	315	320	290	313	317	296	300	308																			
11 1/2	12 3/4	11 3/4	11 3/4	11 3/4	12 1/4		12 3/8	12 1/2	12	11 1/2	12 3/8	12 3/8	12 1/4	12 3/8	12 1/4	12 3/8	11	12 3/8	12 3/8	11 3/8	12 3/8	12 1/4	11 3/8	11 3/4	12 1/8																			
249	227	255	256	234	237		248	239	245	265	250	245	240	250	254	235	240	250	250	250	232	240	240	250	250																			
9 3/4	8 3/8	10	10 1/8	9 1/4	9 3/8		9 3/4	9 3/8	9 3/8	10 3/8	9 7/8	9 3/8	9 1/2	9 7/8	10	9 1/4	9 1/2	9 7/8	9 7/8	9 7/8	9 1/4	9 1/2	9 1/2	9 7/8	9 7/8																			
249	229	250	256	234	237		245	245	245	265	250	245	245	255	255	238	243	250	250	250	232	245	240	250	250																			
9 3/4	9	9 3/8	10 3/8	9 1/4	9 3/8		9 3/8	9 3/8	9 3/8	10 3/8	9 7/8	9 3/8	9 3/8	9 3/8	10	9 3/8	9 3/8	9 7/8	9 7/8	9 7/8	9 1/4	9 3/8	9 1/2	9 7/8	9 7/8																			
216							235			224	235			232	230			235	236	236	239				238																			
8 1/2							9 1/4			8 3/8	9 1/4			9 1/8	9			9 1/4	9 1/4	9 3/8	9 3/8				9 3/8																			
192							210			195	204			199	203			204	200	209	203				212																			
7 1/2							8 1/4			7 3/8	8			7 7/8	8			8	7 7/8	8 1/4	8				8 3/8																			
172	150	160	156	154	157	135	156	160	150	152	155	153	150	152	152	148	148	155	155	156	156	157	150	150	155																			
6 3/4	5 3/8	6 1/4	6 1/8	6 1/8	6 1/8	5 3/8	6 1/4	6 1/4	5 3/8	6	6 1/8	6	5 3/8	6	6	5 3/8	5 3/8	6 1/8	6 1/8	6 1/4	6 1/8	6 1/4	5 3/8	5 3/8	6 1/8																			
252	253	280	274	251	248		242	244	246	257	243	256	262	245	243	250	245	243	242	270	244	240	256	250	240																			
9 3/8	10	11	10 3/4	9 7/8	9 3/8		9 1/2	9 3/8	9 3/8	10 1/8	9 3/8	10 3/8	10 3/8	9 7/8	9 3/8	9 7/8	9 3/8	9 3/8	9 1/2	10 3/8	9 3/8	9 1/2	10 3/8	9 7/8	9 1/2																			
	245										236				239				236		241			241																				
	9 3/8										9 1/4				9 3/8				9 1/4		9 1/2			9 1/2																				
	240				241		250				253				254	235				242																								
	9 1/2				9 1/2		9 3/8				10				10	9 1/4				9 1/2																								
	236						250				251				252	237				240																								
	9 1/4						9 3/8				9 7/8				9 3/8	9 3/8				9 1/2																								
211	195	212	212	197	203		210	205	200	223	210	213	222	170	206	194	204	210	180	195	206	182	215	200	212																			
8 1/4	7 3/8	8 3/8	8 3/8	7 3/4	8		8 1/4	8 3/8	7 7/8	8 3/4	8 1/4	8 3/8	8 3/4	6 3/4	8 3/8	7 3/8	8	8 1/4	7 1/8	7 3/4	8 3/8	7	8 1/2	7 7/8	8 3/8																			
204	194	186	189	195	203	210	210	208	187	209	207	208	203	173	206	194	178	207	180	185	203	175	199	200	207																			
8	7 3/8	7 3/8	7 1/2	7 3/4	8	8 1/4	8 1/4	8 1/4	7 3/8	8 1/4	8 1/4	8 1/4	8	6 3/4	8 3/8	7 3/8	7	8 3/8	7 1/8	8	6 3/8	7 7/8	7 7/8	7 7/8	8 3/8																			
188	255	256	234	237			248	239	245	265	250	245	240	250	254	235	240	250	250	250	232	240	240	250	250																			
7 3/8	10	10 1/8	9 1/4	9 3/8			9 3/4	9 3/8	9 3/8	10 3/8	9 7/8	9 3/8	9 1/2	9 7/8	10	9 1/4	9 1/2	9 7/8	9 7/8	9 7/8	9 1/4	9 1/2	9 1/2	9 7/8	9 7/8																			
188	255	256	234	237			248	239	245	265	250	245	240	250	254	235	240	250	250	250	232	240	240	250	250																			
7 3/8	10	10 1/8	9 1/4	9 3/8			9 3/4	9 3/8	9 3/8	10 3/8	9 7/8	9 3/8	9 1/2	9 7/8	10	9 1/4	9 1/2	9 7/8	9 7/8	9 7/8	9 1/4	9 1/2	9 1/2	9 7/8	9 7/8																			
					134		134				140				135					134																								
					5 1/4		5 1/4				5 1/2				5 3/8					5 1/4																								
	184	195					205	201	185	201	195	201	201	195	195	185	201	195	195	201			201	201																				
	7 1/4	7 3/4					8 3/8	8	7 1/4	8	7 3/8	8	8	7 3/8	7 3/8	7 1/4	8	7 3/8	7 3/8	8			8	8																				
										155	155				155	160			155	155		159																						
										6 1/8	6 1/8				6 1/8	6 1/4			6 1/8	6 1/8																								
															160																													
															180																													
															7 7/8																													
	175	188		175	177		180	155	178	183	190	180	180	175	175	174		190	180		190			180	180																			
	6 3/8	7 3/8		6 3/8	7		7 1/8	6 1/8	7	7 1/4	7 1/2	7 1/8	7 1/8	6 3/8	6 3/8	6 3/8		7 1/2	7 1/8		7 1/2			7 1/8	7 7/8																			
		234	247	218			235	233	235	224	224	219	230	224	233		228	235	224	236	239				238																			
		9 1/4	9 3/4	8 3/8			9 1/4	9 1/4	9 1/4	8 3/8	8 3/8	8 3/8	9	8 3/8	9 1/8		8 3/8	9 1/4	8 3/8	9 3/8	9 3/8				9 3/8																			
	182	198	218	153	177		170	163	178	171	170	195	204	171	171	170		170	170	170	180		189	170	190																			
	7 1/4	7 3/4	8 3/8	6	7		6 3/4	7 1/4																																				

SHOP IN SHOP

Posate

Il nostro Staff è a vostra disposizione
per aiutarvi a trovare la migliore soluzione progettuale
per creare il vostro "Angolo MEPRA"

Our staff is available
to help you find the best design solution
to create your own "MEPRA Corner"

Nous sommes disponibles à tous moments pour vous aider
à trouver les meilleures solutions pour créer votre
« propre espace MEPRA »

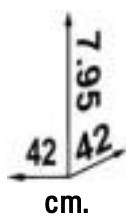
Unsere Fachleute stehen
zu Ihrer Verfügung, die beste Design-Lösung für
Ihre individuelle "MEPRA Präsentation" zu schaffen.

Nuestro personal está dispuesto a ayudarle a encontrar la
mejor solución para crear su propio "Espacio MEPRA "

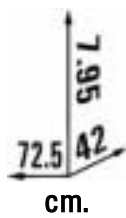




MINI
008

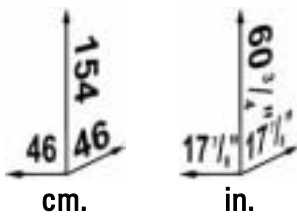


MAXI
016





MAXI
050P



Espositore Maxi per 16 modelli
Flatware Display Maxi 16 patterns.
Expositeur de couverts Maxi 16 modèles.
Besteckdisplay Maxi für 16 Modelle.
Exhibidor de cubiertos Maxi 16 modelos.



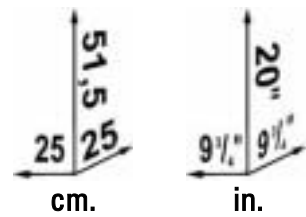
MIDI
025P



Espositore Midi per 8 modelli
Flatware Display Midi 8 patterns.
Expositeur de couverts Midi 8 modèles.
Besteckdisplay Midi für 8 Modelle.
Exhibidor de cubiertos Midi 8 modelos.



MINI
024P



Espositore Mini per 4 modelli
Flatware Display Mini 4 patterns.
Expositeur de couverts Mini 4 modèles.
Besteckdisplay Mini für 4 Modelle.
Exhibidor de cubiertos Mini 4 modelos.



25067 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM