Posate

FLATWARE
COUVERTS
BESTECKE
CUBIERTOS

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

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

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

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

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

MEPRA
S.p.A.

01

Cucchiaio Tavola
Table spoon
Cuillére table
Tafellöffel
Cuchara de mesa

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

04

Cucchiaio Frutta
Dessert spoon
Cuillére à dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre

Cucchiaio 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
Cuillére à cafè
Kaffeelöffel
Cuchara cafè

In realtà è un cucchiaino per thè 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
Cuillére à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka

Cucchiaino per caffè
This is a coffee spoon

10

Cucchiaione a servire
Cooking spoon
Cuillére à legumes/ 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

Cucchiaio Insalata
Salad serving spoon
Cuillére 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 cucchiaio insalata
Salad serving fork
It is used with the salad spoon for serving.

25

Cucchiaino Bibita
Ice tea spoon
Cuillére à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

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

44

Cucchiaino Cappuccino
Cappuccino spoon
Cuillére à cappuccino
Cappuccinolöffel
Cucharita cappuccino

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

39

Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
Cuillére à degustation
Kostprobelöffel
Cuchara degustación

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

45

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

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

35

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

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

26

Cucchiaino americano
American coffee spoon
Cuillére pour enfant
Kinderlöffel
Cucharita bebè

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

02

Forchetta Tavola
Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor de mesa

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

05

Forchetta Frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel
Tenedor postre

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

15

Forchettina Dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

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

27

Forchettina Bebè
Baby fork
Fourchette pour enfant
Kindergabel
Tenedor bebè

Forchetta per bambini.
Fork for babies courses.

21

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

Forchetta per pesce e molluschi
Fork for fishes and Mollusca

11

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

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

03

Coltello Tavola
Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo de mesa

Coltello per piatto principale. Può essere in manico cavo, come le vecchie consigli in tavola in argento, leggero ed esclusivo; opppure 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

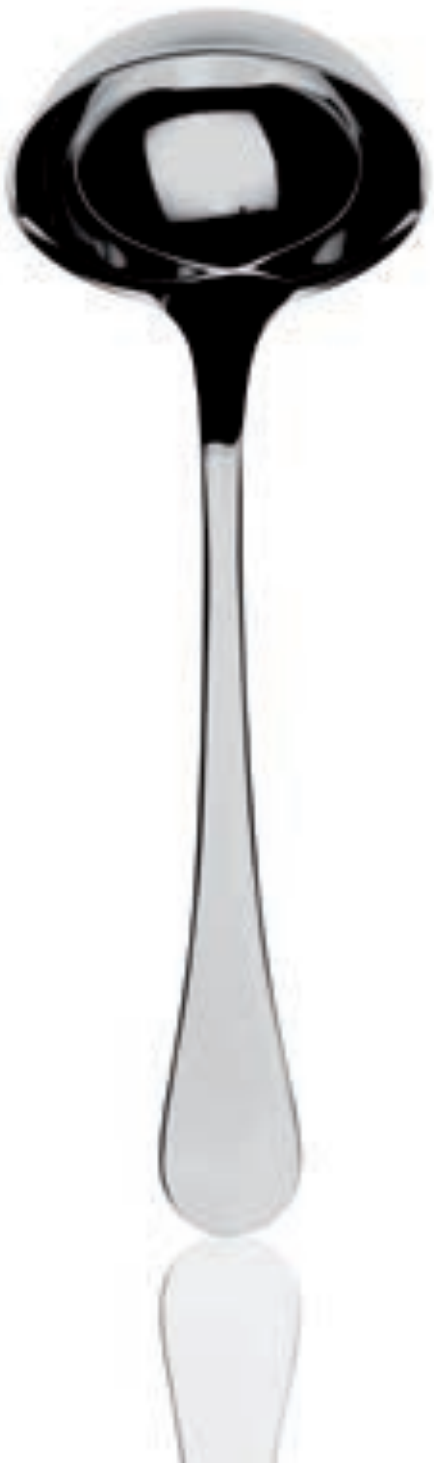
Mestolino per Salsa
Gravy ladle
Cuillére à sauce
Saucenöffel
Cacillo para salsera

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 semifreddi
It is used to portion and serve cakes or "semifreddi" (some kinds of Italian icecream).



09

Mestolo a servire
Ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo Sopa

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

BISTECCA

UNI
10001136

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

NORMA
10101136
BOHEME
10231136

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau entrecôte
Steakmesser
Cuchillo bistek
cm. 23
9 1/8”

ROMA
10141136
NATURA
10341136
BRESCIA
1020B1136

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau entrecôte
Steakmesser
Cuchillo bistek
cm. 22,7
8 7/8”

10001145

Forchetta bistecca
Steak fork
Fourchette à entrecôte
Tranchiergabel
Tenedor bistek
cm. 20,3
8”

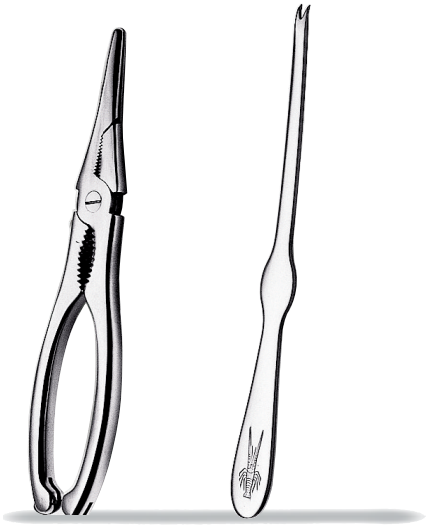
10701136
CARINZIA

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau entrecôte
Steakmesser
Cuchillo bistek
cm. 23,1
9 1/9”

10711136
STOCCOLMA

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau entrecôte
Steakmesser
Cuchillo bistek
cm. 23,1
9 1/9”

ARAGOSTE



10001140
Pinza aragosta
Lobster pincers
Pince à homard
Hummerzange
Pinzalangostas
cm. 18,5
7 1/3”

10001139
Forchetta aragosta
Lobster fork
Fourchette langouste
Hummergabel
Tenedor langostas
cm. 19,4
7 2/3”

ANTIPASTI

1020B1143
BRESCIA
Cucchiaio risotto
“Risotto” spoon
Cuillere “Risotto”
Reislöffel
Cuchara arroz seco
cm. 27,7
11”

10201144
Cucchiaino cappuccino
Cappuccino spoon
Cuillère cappuccino
Cappuccinolöffel
Cucharita cappuccino
cm. 16,5
6 1/2”

Modelli-Models
POSATE

10001150
Golf club mixer spoon
Golf club mixer spoon
Golf crosse pour cocktail
Golf Schleger für
Long drink
Golf club cucharita
por coctél
cm. 16,5
6 1/2”

LUMACHE

779
Molla lumache
Escargot tongs
Pince escargots
Schneckenzange
Pinzas caracoles
cm. 15,6
6 1/4”

10001138
Forchetta lumache
Escargot fork
Fourchette escargots
Schneckengabel
Tenedor caracoles
cm. 14,9
5 7/8”

FORMAGGIO

10001147
Forchetta formaggio
Cheese fork
Fourchette fromage
Käsegabel
Tenedor queso
cm. 21
8 3/8”

10001125
Coltello formaggio
Cheese knife
Couteau fromage
Kaesemesser
Cuchillo queso
cm. 22
8 3/4”

10001126
Coltello parmigiano
Parmesan chesse knife
Couteau parmesan
Parmesanmesser
Cuchillo parmigiano
cm. 16,5
6 1/2”

10001109

mm. 3,0

Mestolo
Ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo sopa

cm. 22
8 5/8”

10001142

mm. 3,0

Cucchiaione
da risotto
Spoon for “Risotto”
Cuillére à “Risotti”
Reislöffel
Cuchara para arroz seco

cm. 20,7
8 1/8”

10001110

mm. 3,0

Cucchiaione
Serving spoon
Cuillére à servir
Servierlöffel
Cuchara servir

cm. 17,5
6 3/4”

10001111

mm. 3,0

Forchettone
Serving fork
Fourchette à servir
Serviergabel
Tenedor servir

cm. 17
6 5/8”

10001122

mm. 3,0

Cucchiaio insalata
Salad serving spoon
Cuillére à salade
Salatvorlegelöffel
Cuchara para ensalada

cm. 17
6 5/8”

10001123

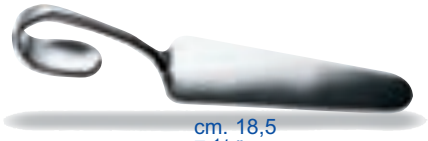
mm. 3,0

Forchetta insalata
Salad serving fork
Fourchette à salade
Salatvorlegegabel
Tenedor para ensalada

cm. 17
6 5/8”

10001116

mm. 3,0



Pala per torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta

cm. 18,5
7 1/4”

10001115

mm. 2,5

Forchettina dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

cm. 10,5
4 1/4”

10001120

mm. 3,0

Paletta pesce tavola
Table fish knife
Couteau poisson
Fischsmesser
Pala pescado

cm. 15,5
6”

10001121

mm. 3,0

Forchetta pesce tavola
Table fish fork
Fourchette poisson
Fischgabel
Tenedor pescado

cm. 15,5
6”

mm. 3,0

10001141

Happy spoon

cm. 12,5
4 7/8”

mm. 2,0

10001127

Cucchiaino bibita
Ice tea spoon
Cuillére à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

cm. 10,5
4 1/4”

mm. 2,5

10001124

Paletta gelato
Ice-ceam spoon
Cuillére à glaçe
Eislöffel
Cucharita helado

cm. 8,5
3 3/8”

Code	mm.	inch.
01	208	8 1/5
02	208	8 1/5
03	234	9 1/5
04	185	7 1/4
05	183	7 1/5
06	208	8 1/5
07	138	5 2/5
08	109	4 1/3
09	317	12 1/2
10	240	9 1/2
11	245	9 2/3
15	157	6 1/5
16	240	9 1/2
20	182	7 1/6
21	175	6 8/9
22	240	9 1/2
23	240	9 1/2
25	185	7 1/4
40	175	6 8/9

mm 4,0

SPARTA

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

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

mm 4,0

ACQUA

Code	mm.	inch.
01	201	7 7/8
02	201	7 7/8
03	227	9
04	180	7
05	180	7
06	202	8
07	139	5 1/2
08	110	4 1/3
09	295	11 2/3
10	243	9 1/2
11	243	9 1/2
15	145	5 3/4
16	243	9 1/2
20	210	8 1/4
21	192	7 1/2
22	243	9 1/2
23	243	9 1/2
25	185	7 1/4
35	180	7
36	227	9
37	161	6 1/3
39	180	7
40	175	6 7/8
45	203	8

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

ARIA

mm 9,0

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

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

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

mm 8,0

ARTE

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

ATENA mm 4,0

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

ICE

mm 4,0

AVANGUARDIA

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

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

mm 3,0

BOHEME

01		204	8
02		203	8
03		232	9 1/8
04		185	7 1/4
05		184	7 1/4
06		210	8 1/4
07		134	5 1/4
08		110	4 1/3
09		288	11 1/3
10		240	9 2/5
11		241	9 1/2
15		158	6 1/5
16		258	10
20		198	7 4/5
21		184	7 1/4
25		185	7 1/4
35		182	7 1/6
36		234	9 1/5
37		172	6 3/4

CARINZIA mm 3,0

Code	mm.	inch.
01	201	7 8/9
02	201	7 8/9
03	232	9 1/8
04	170	6 2/3
05	175	6 8/9
06	199	7 4/5
07	133	5 1/4
08	110	4 1/3
10	250	9 5/6
11	255	10
15	152	6
20	210	8 1/4
21	201	7 8/9
22	250	9 5/6
23	250	9 5/6
25	195	7 2/3
26	155	6 1/9
36	224	8 4/5
37	171	6 3/4
39	170	6 2/3
45	182	7 1/6

DIAMANTE

mm 4,0

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

PELTRO

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

mm 4,0

DOLCE VITA

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

- ICE
- ORO ICE
- ORO NERO
- BRONZO
- CHAMPAGNE
- ARCOBALENO

DUE

mm 4,0

Code	mm.	inch.
01	205	8
02	206	8 1/9
03	235	9 1/4
04	175	6 8/9
05	175	6 8/9
06	202	8
07	134	5 1/4
08	111	4 1/3
09	302	11 8/9
10	231	9
11	233	9 1/6
15	157	6 1/6
16	241	9 1/2
20	184	7 1/4
21	175	6 8/9
22	231	9
23	231	9
25	185	7 1/4
36	235	9 1/4
37	175	6 8/9
39	175	6 8/9
40	173	6 4/5

mm 4,0

ELICA

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

ENERGIA

mm 4,0

Code	mm.	inch.
01	209	8 1/5
02	209	8 1/5
03	240	9 1/2
04	180	7
05	180	7
06	214	8 2/5
07	136	5 1/3
08	114	4 1/2
09	315	12 2/5
10	250	9 7/8
11	250	9 7/8
12	240	9 1/2
13	214	8 2/5
15	155	6
16	243	9 1/2
20	210	8 1/4
21	207	8 1/7
22	250	9 7/8
23	250	9 7/8
25	194	7 2/3
26	155	6 1/9
35	190	7 1/2
36	227	9
37	172	6 3/4
39	180	7
40	184	7 1/4
44	165	6 1/2
45	208	8 1/6

PELTRO

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

mm 4,0

EPOQUE

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

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

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

mm 5,0

FORMA

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

ICE

ADV
Astier de Villatte

GINEVRA

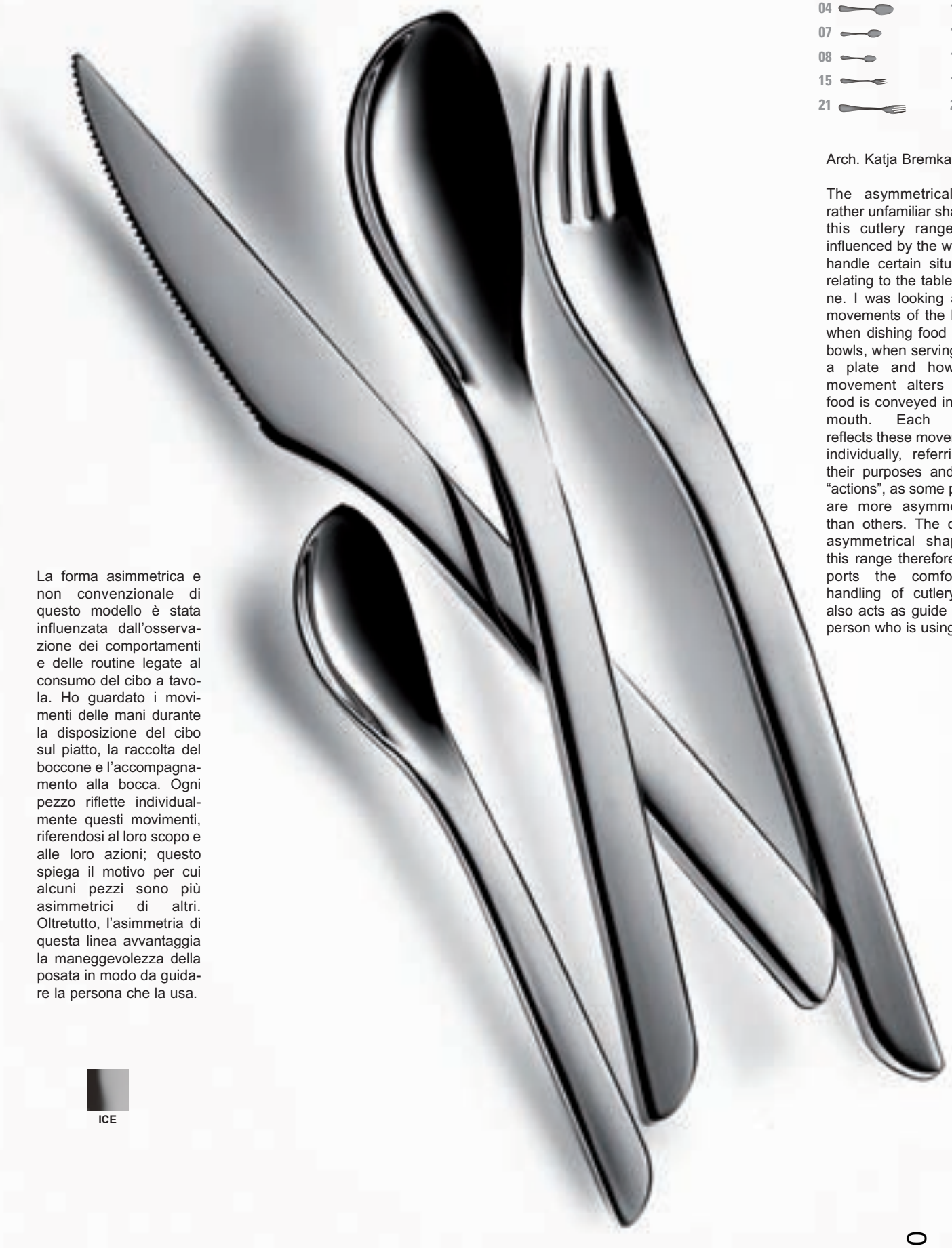
mm 3,0

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

IMMAGINA

mm 3,0

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



Arch. Katja Bremkamp

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

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

ICE

KATJA mm 3,0

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

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

mm 4,0

LEONARDO

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

ICE

Maurizio Duranti

LEVANTINA

mm 3,5

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

- ICE
- ORO ICE
- ORO NERO
- BRONZO
- CchampagNE
- ARCOBALENO

mm 4,0

LINEA

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

Code	mm.	inch.
01	208	8 1/5
02	208	8 1/5
03	224	8 4/5
04	183	7 1/5
05	183	7 1/5
06	195	7 2/3
07	135	5 1/3
08	115	4 1/2
09	293	11 1/2
10	265	10 2/5
11	265	10 2/5
12	224	8 4/5
13	195	7 2/3
15	152	6
16	257	10 1/9
20	223	8 3/4
21	209	8 1/5
22	265	10 2/5
23	265	10 2/5
25	201	8
26	152	6
35	183	7 1/5
36	224	8 4/5
37	171	6 3/4
39	183	7 1/5
40	180	7

ICE

MEDITERRANEA

mm 3,5

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

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

mm 3,0

MICHELANGELO

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

I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux pouvoir 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

mm 4,0

MOVIDA

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

ICE

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

NATURA mm 4,0

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

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

mm 2,5

NORMA

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

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

RAFFAELLO

mm 4,0

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

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

mm 4,0

ROMA

Code	mm.	inch.
01	204	8
02	204	8
03	239	9 2/5
04	175	6 8/9
05	175	6 8/9
06	203	8
07	133	5 1/4
08	109	4 1/3
09	313	12 1/3
10	232	9 1/8
11	232	9 1/8
12	239	9 2/5
13	203	8
15	156	6 1/7
16	244	9 3/5
17	241	9 1/2
18	242	9 1/2
19	240	9 2/5
20	206	8 1/3
21	203	8
22	232	9 1/8
23	232	9 1/8
24	134	5 1/4
25	206	8 1/3
26	159	6 1/4
35	190	7 1/2
36	239	9 2/5
37	180	7
39	175	6 8/9
40	188	7 2/5
45	208	8 1/5

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

SOLE mm 4,0

Code	mm.	inch.
01	204	8
02	201	7 7/8
03	231	9
04	184	7 1/4
05	182	7 1/6
06	209	8 1/5
07	135	5 1/3
08	110	4 1/3
09	280	11
10	231	9
11	234	9 1/5
15	153	6
16	260	10 1/4
20	197	7 3/4
21	201	7 8/9
25	195	7 2/3
35	178	7
36	230	9
37	172	6 3/4

STOCCOLMA

mm 3,0

ICE

I modelli delle due pagine seguenti, sono disponibili nella versione ICE, ovvero con superfice satinata.

The models of the two following pages, are available in ICE version, that means with brushed finish surface.

Les modèles des deux pages après, sont disponibles dans la version ICE, qui signifie avec la surface de fin brossée.

Die Modellen der folgenden zwei Seiten sind Ausführungen in der ICE Version. Sie verfügen über eine matte, gebürstete Oberfläche.

Los modelos de los dos páginas después, están disponibles en la versión ICE, que quiere decir con la superficie satinada.

45 DUE ICE

41 ITALIA ICE

39 LEVANTINA ICE

47 LINEA ICE

57 GINEVRA ICE

42 NATURA ICE

40 MEDITERRANEA ICE

53 AVANGUARDIA ICE

POSATE

10001175

Appoggia posate
Knife rest
Soutier p/couverts
Besteck Ablage
Apoyo p/cubiertos

Largh. cm. 6,5
Width 2 1/2”

906

Appoggia chopstick
Chopstick rest
Porte chopstick
Ess-Stäbchen Ablage
Apoyo para chopstick

Largh. cm. 4,5
Width 1 3/4”

920 N E W

Appoggia posate
Knife rest
Soutier p/couverts
Besteck Ablage
Apoyo p/cubiertos

cm. 10 x 8
4” x 3 1/7”

740 N E W

Coppetta amouse bouche
Appetizer bowl
Bol multi-usages
Fingerfood-/Vorspeisen-/Butter-Gefäss
Cuenco para finger food/amouse bouche

cm. 13 x 7 - cl. 4
5 1/9” x 2 3/4” - oz. 4

10521131

Mini Forchetta
Appetizer fork
Fourchette amouse bouche
Minigabel
Mini tenedor

cm. 11,4
4 1/2”

10521108

Mini spoon

cm. 11,4
4 1/2”

749 N E W

Micro ciotola
Micro Bowl
Micro-bol
Mikroschüssel
Micro cuenco

750 N E W

Micro forchetta
Micro fork
Micro fourchette
Mikrogabel
Micro tenedor