



EM3

MADE IN ITALY

CATALOGO HO.RE.CA.

L'azienda

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

Nel 1974 Egidio Mori, con i fratelli che già lavoravano nel settore come terzisti, forgiatori e pulitori di prodotti e componentistica di posate in acciaio inossidabile, inizia la sua attività con l'impronta pragmatica tipica dell'imprenditoria bresciana fondando Posaterie EME (acronimo di Egidio Mori Elio). Da quella antica e dura produzione tradizionale sboccia, all'inizio degli anni '80, l'avventura imprenditoriale fortemente innovativa di Egidio Mori con la presentazione di articoli da lui stesso disegnati.

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

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

Qualità, Servizio, Flessibilità, sono i punti di forza che nel corso degli anni hanno permesso a Eme Posaterie di collaborare con le più grandi aziende europee. Dietro ad ogni articolo c'è sempre un lavoro di equipe per raggiungere risultati eccellenti. Un team di designer e tecnici lavorano a stretto contatto con i componenti della famiglia che personalmente verificano l'intero flusso produttivo assicurando un eccellente controllo qualitativo.

Gli oggetti per la tavola e la cucina rispecchiano la cultura degli italiani che ogni giorno insegnano attraverso il design, la moda ed il food, la vera essenza ed il significato dell'Italian Lifestyle nel mondo.

Eme Posaterie contribuisce ogni giorno a rafforzare l'immagine dei prodotti "Made in Italy" grazie alla qualità dei materiali ed al servizio offerto.



The Company

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

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

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

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

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

Quality, Service, Flexibility are the strengths that over the years have allowed EME Posaterie to collaborate with the largest European companies.

Behind every article, there is always teamwork to achieve excellent results. A team of designers and technicians work closely with the family members who personally check the entire production flow, ensuring an excellent quality control.

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

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

Tutti i modelli di posateria presenti su questo catalogo possono essere argentati e/o personalizzati.
Per eventuali richieste e quantitativi vogliate contattarci.

*The models shown on this catalogue can be silver plated or customised.
For further information, please do not hesitate to contact us.*



PARTE 1 / PART 1

Posate acciaio "Elite" / *Stainless steel cutlery "Elite"*

Posate acciaio "Medium" / *Stainless steel cutlery "Medium"*

Posate argentate "Silver" / *Silver plated cutlery "Silver"*

Posate acciaio "Basic" / *Stainless steel cutlery "Basic"*

Impero argentato

IM/AR

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm
25 µm • Microns 25

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



Savoia argentato

SA/AR

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm
25 µm • Microns 25

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