

**MEPRA**  
S. p. A.

IDEE PER LA CASA

# POSATE

---

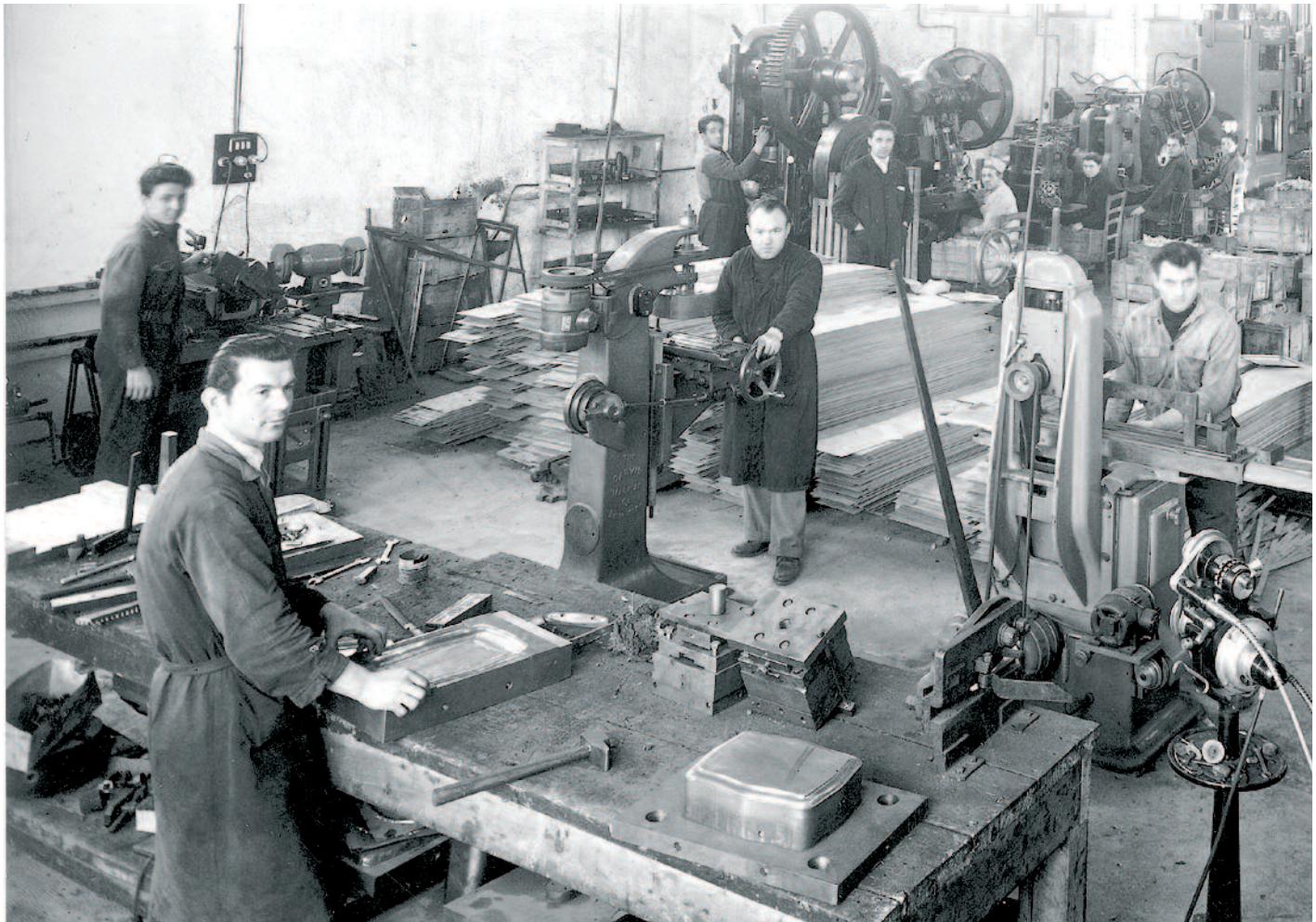
*Catalogo Generale*



# Indice Index

3	<b>Storia</b> History - Histoire - Geschichte - Historia
16	<b>Filosofia</b> Philosophy - Philosophie - Philosophie - Filosofia
18	<b>Ambiente</b> Environment - Environnement - Umwelt - Medio ambiente
20	<b>Colore</b> Color - Color - Farbe - Colòr
32	<b>Contemporanee</b> Contemporary - Contemporain - Moderner - Contemporáneo
56	<b>Classiche</b> Classic - Classics - Classics - Clásicos
76	<b>Lusso</b> Luxury - Luxe - Luxus - Lujo
82	<b>Regalo</b> Gift - Cadeaux - Geschenk - Regalo
94	<b>Confezioni</b> Packaging - Emballage - Verpackung - Embalaje
100	<b>Il Galateo a tavola</b> The etiquette at the table - L'étiquette à la table - Die Etikette bei Tisch - La etiqueta en la mesa
108	<b>Assortimento</b> Assortment - Assortiment - Sortiment - Surtido
110	<b>Shop in Shop</b>





# 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.

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 fornì 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 fornì 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

**"La massima qualità è garantita dalla certificazione di processo, di prodotto e di progetto"**



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 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.

*"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."*

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



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 reconvertis 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 a 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 matériaux 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 emploie) 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 reflètent 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 en 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 notre 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 begriindeten 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, avant-gardistische 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 Mariott-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, Singapore, Moskau, Naples, 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 cinegética 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.

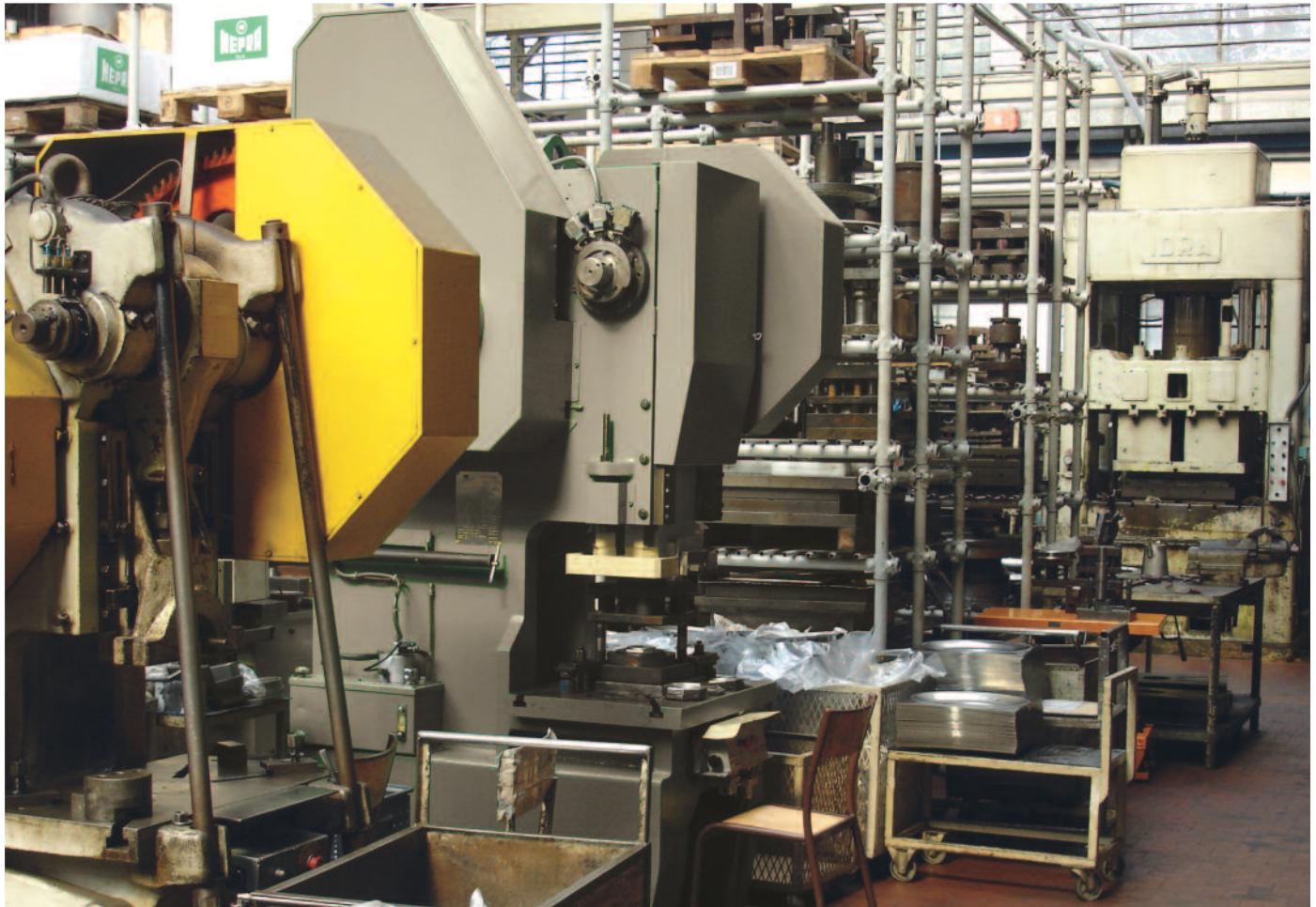
En la nueva moderna fábrica situada en la localidad de San Apolonio los tres hermanos se dividen claramente las funciones: Giacomo dirige la producción, Felice se dedica a las ventas y Pietro, exmaestro de primaria, se ocupa de la administración. Con la primera marca, constituida desde un lobo, se pone 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 amplia 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 catálogo 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 lle 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 obgects 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 satisfie 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 verleben und an den Produkten, die wir für solch spezielle Gelegenheiten benutzen. Alldas 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 essourcen, 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 betrieben 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. MEPRAs 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

# 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 dieser Geschenkverpackung verpackt

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

## 37 colori disponibili

Gamma completa di tutta la pezzeria

Acciaio inox 18/10 ad elevato spessore

Resina ultraresistente 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

## 37 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,  
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 holda.

## 37 couleurs disponibles

Une gamme complète de toute la gamme

acier inoxydable

La résine de la poignée est faite avec un matériel de haute résistance,  
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

## 37 verschiedenen Farben erhältlich

Eine komplette Bandbreite an Servier- und Zubehörteilen verfügbar  
Massivste, schwere Edelstahlauflösung in bester Qualität.

Auch die Kunststoff-Grifffelemente sind farbtreu und  
spülmaschinenfest.

Die farbigen Kunststoff-Grifffelemente sind mit Glasfibermaterial  
angereichert. Das bedeutet immerwährende Farbtreue dieser  
spülmaschinenfesten Serie.

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

## 37 colores disponibles

Gama completa de todo el despiece.

Acero Inoxidable 18/10 y elevado espesor.

Resina ultra resistente 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



M

**Tabacco**

Tobacco

Tabac

Tabak

Tabaco



R

**Rovere sbiancato**

Bleached wood

Chêne

Holz eiche

Blanqueado



V7

**Viola**

Violet

Violet

Pflaume

Violeta



B7

**Cyclamino**

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  
Aquamarijn  
Agua marina



**01**

**Cucchiaio 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**

**Cucchiaio 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 cafè

**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**

**Cucchiaio 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

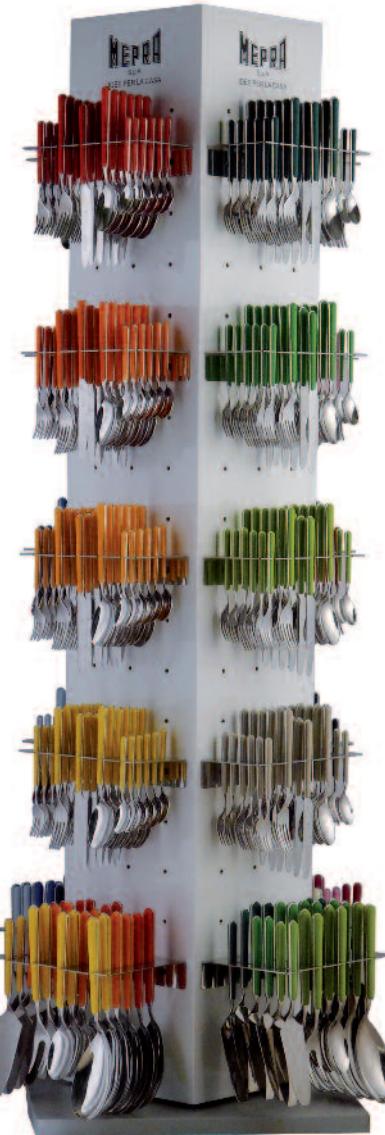
**42**

**Forchetta per fondua**  
Fondue fork  
Fourchette à fondue  
Fonduegabel  
Tenedor para fondua

**43**

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



**490050F****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.

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

Open stock exhibitor  
Presentoir Open stock  
Verkaufs Display Open stock  
Espositòr 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

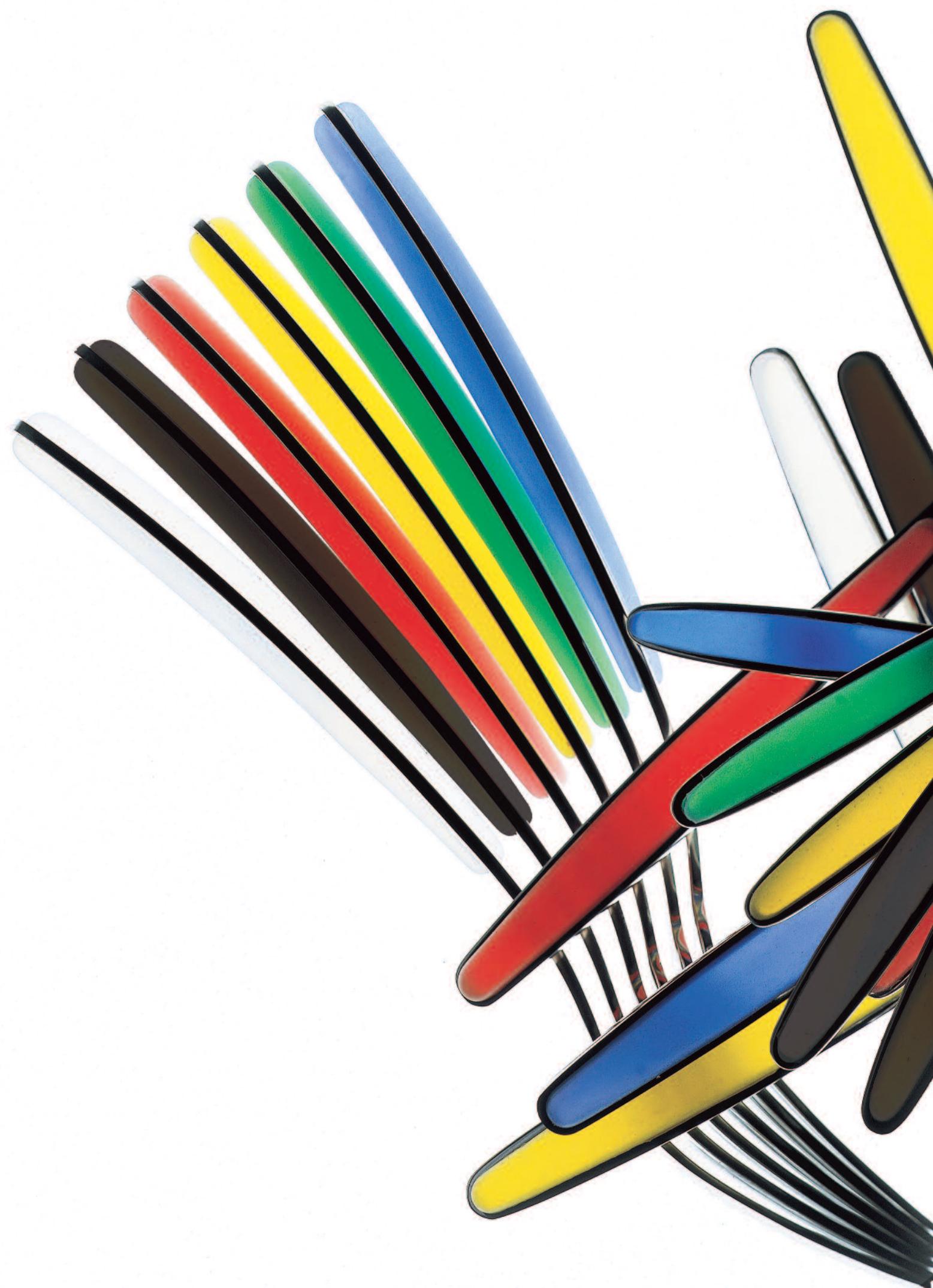
12 colores disponibles

Gama completa de todo el despiece.

Acerro 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



O

**Arancio**

Orange

Orange

Orange

Naranja



W

**Ghiaccio**

Ice

Glace

Eis

Hielo



G

**Limone**

Lemon

Citron

Zitrone

Limon



C

**Cobalto**

Cobalt

Cobalt

Kobalt

Cobalto



V

**Verde**

Green

Vert

Grün

Verde



B

**Anice**

Anis

Anis

Anis

Anis



S

**Menta**

Mint

Mint

Minze

Menta



A

**Azzurro**

Light blue

Bleu Ciel

Azurblau

Celeste



E

**Verde acido**

Acid green

Vert acide

Pistazie

Pistacho



Q

**Acquamarina**

Aquamarine

Aigue-marine

Aquamarín

Agua marina



**01****Cucchiaio 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****Cucchiaio 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****Cucchiaio 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

**37****Spalmaburro**

Butter knife  
Couteau à beurre  
Buttermesser  
Cuchillo mantequilla



# 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  
Mediterranea Ice  
Avanguardia Ice  
Ginevra Ice

Forma  
Elica  
Due  
Sparta  
Immagina  
Sveva  
Mediterranea  
Energia  
Movida  
Mediterranea Ice  
Linea Ice  
Levantina Ice  
Italia 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 forja

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 forja

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



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 réalisée 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

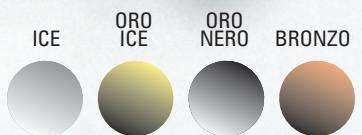
4mm



48

# LINEA

4mm

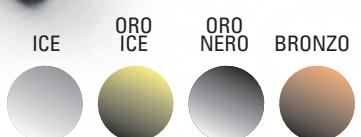




44

# DUE

4mm





62

# ATENA

4mm



63

# SPARTA

4mm



31

# AVANGUARDIA

4mm

ICE



38

# IMMAGINA

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

01

# KATJA

3mm

Katja Bremkamp



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



40

## MEDITERRANEA ICE

3,5mm



47

## LINEA ICE

4mm



39

## LEVANTINA ICE

3,5mm



53

## AVAGUARDIA ICE

4mm



57

## GINEVRA ICE

3mm



41

## ITALIA 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

Michelangelo  
Bohème  
Raffaello  
Roma  
Sole  
Dolce Vita  
Aria



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

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



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

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



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

ADV  
Astier de Villatte

ICE



19

# SOLE

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



17

# CELLINI

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



64

# DOLCE VITA

4mm

PELTRO





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 forja



24

# GOCCIA

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.

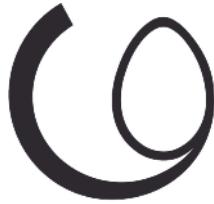
El lujo no como ostentación, sino como estilo de vida.





A woman with long blonde hair is smiling warmly at the camera. She is holding a clear glass filled with a golden-yellow liquid, likely sparkling wine, in her right hand. In the background, there are other people, some holding glasses, suggesting a social gathering or party. The lighting is warm and focused on the woman's face.

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



DESIGNPREIS  
2009

## NOMINEE

La speciale finitura non è ottenuta con metodi tradizionali come verniciatura o bagno galvanico, ma con un processo di impiantazione molecolare 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 Besteckmodelle den begehrten Designpreis "Design Plus 2008" verliehen.

El acabado especial no se obtiene de métodos tradicionales como barnizados o baño galvánico, se obtiene mediante un proceso de implantación molecular a base de titanio, fruto de la búsqueda aeroespacial. El producto está 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



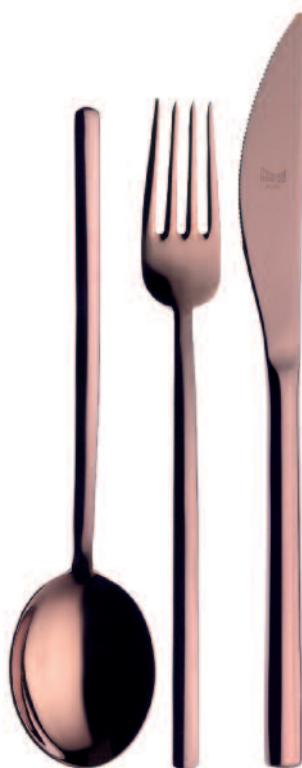
39

## LINEA ORO NERO

3,5mm



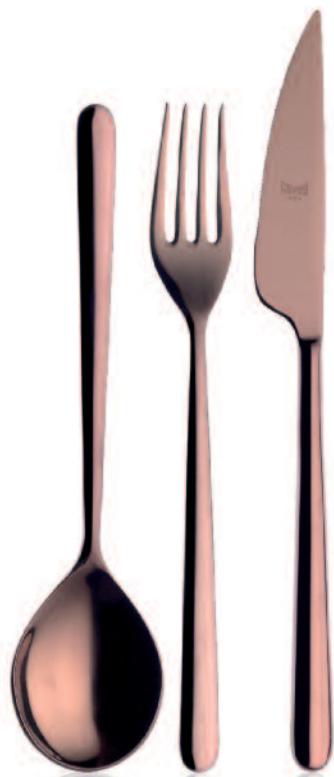




90

## DUE BRONZO

4mm



91

## LINEA BRONZO

4mm



80

## DUE ICE ORO

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  
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 cuillères à glace, curettes et pinces à  
homard, couteaux à steak, fourchettes à gâteaux et couverts 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.



**44607**

52 Avanguardia  
48 Linea  
20 Michelangelo  
02 Sveva

**6 cucchiani caffè**

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

**44608**

52 Avanguardia  
48 Linea  
20 Michelangelo  
02 Sveva

**6 cucchiani 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 huîtres  
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  
Confección 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  
Confección 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 huîtres

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

Cuillère à "Risotto"

Reislöffel

Cuchara para arroz seco

**44140**

52 Avanguardia

48 Linea

20 Michelangelo

02 Sveva

**Mestolino per salsa**

Ladle for gravy boat

Cuillère à sauce

Saucenlöffel

Cacillo para salsera

**44222**

52 Avanguardia

48 Linea

20 Michelangelo

02 Sveva

**Paia regalo insalata**

Salad serving couple

Service à salade

Salatvorlegeset 2-Tlg.

Servicio cubiertos ensalada

**44238****Servizio per lumache**

Escargot set

Service pour escargots

Schneckenset 2-Tlg.

Servicio para caracoles

**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

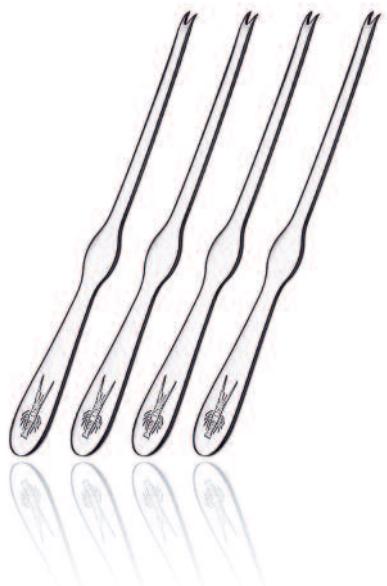
**44639****4 Forchette aragosta**

4 Lobster forks

4 Fourchettes langouste

4 Hummergabeln

4 Tenedores langostas



**4444**

00 Americano

**Posto tavola bistecca**

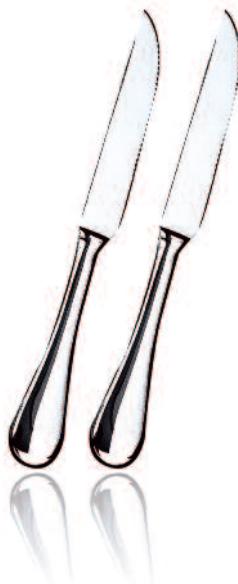
Place setting 2pcs steak  
Service à bisteck 2pcs  
Steakset 2-Tlg  
Servicio cubiertos bistec 2pzas

**4424**

00 Americano

**2 coltelli bistecca**

2 steak knives  
Couteaux à entrecôte  
Steakmessern 2-Tlg  
2 Cuchillos bistec

**4423**

20 Michelangelo

**2 coltelli bistecca**

2 steak knives  
Couteaux à entrecôte  
Steakmessern 2-Tlg  
2 Cuchillos bistec

**44236**

52 Avanguardia

**2 coltelli bistecca**

2 steak knives  
Couteaux à entrecôte  
Steakmessern 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

# 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  
Confeción 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



**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  
 Confección 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  
 Confección 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  
 Confección 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  
 Confección 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  
 Confección 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 einen kleinen Aufschlag erhältlich.

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

CONFEZIONI/95



## Composizione dei Servizi - Sets composition

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

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

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

Precio no 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 enthalt

Estuche en madera por servicios de 75 piezas

Precio no 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 enthalt

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

Precio no 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 enthalt

Caja de regalo negra con rebaño da 36 entre 51 piezas

Precio no incluido



**490075**

Confezione Regalo nera con floccato da 75 a 99 p  
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

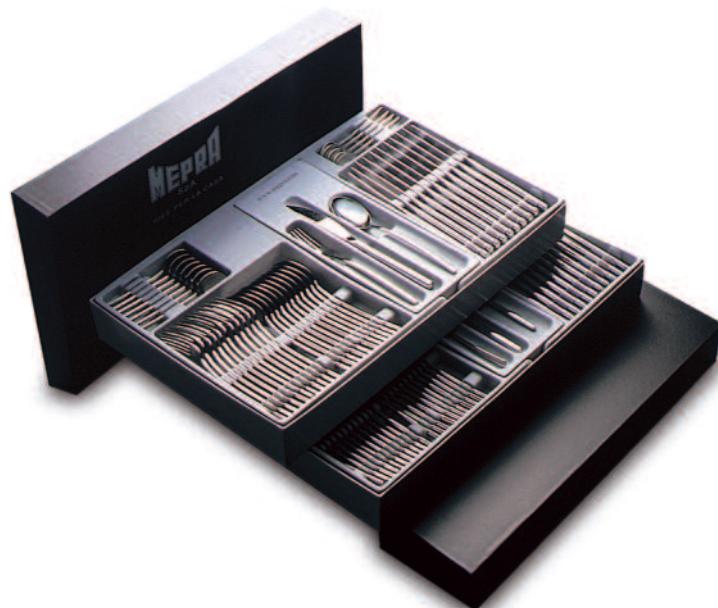
Prix non incluse

Schwarzer Geschenkbox mit Flock für 75 bis 99 Teile

Preis nicht enthalt

Caja de regalo negra con rebaño da 75 entre 99 piezas

Precio no 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 enthalt

Caja de regalo negra con rebaño da 127 entre 151 piezas

Precio no incluido



**490113A****Astuccio da 113 pezzi - Prezzo non incluso**

Gift case 113pcs - Price not included  
 Ecrin pour 133pcs - Prix non incluse  
 Box für 113 Teile - Preis nicht enthalt  
 Estuche por 113 pzas - Precio no 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 enthalt  
 Estuche por 75 pzas - Precio no 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**

**Cucchiaio Tavola**  
Table spoon  
Cuillère table  
Tafellöffel  
Cuchara de mesa

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

**04**

**Cucchiaio Frutta**  
Dessert spoon  
Cuillère 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 bre-  
akfast to.

**07**

**Cucchiaino Caffè**  
Tea spoon  
Cuillère à café  
Kaffeelöffel  
Cuchara café

In realtà è un cu-  
chiaiino per thè e  
tisane, utilizzato  
anche per le zucche-  
riere e le formaggere.  
Dato i molteplici uti-  
lizzi, è sempre  
meglio possederne  
una mezza dozzina  
in più rispetto al  
resto della pizzeria.  
This is just a tea or  
herbal tea spoon, but  
is also used with  
sugar bowls and  
cheese basins. For  
this reason, it is bet-  
ter 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**

**Cucchiaione a servire**  
Cooking spoon  
Cuillère à légumes/ à ragù  
Gemüselöffel  
Cuchara legumbres

Si usa per ser-  
vire sia primi piatti  
sia piatti prin-  
cipali. Buona  
regola possederne  
in quantità  
doppia rispetto  
al forchettone  
It's used to serve  
first and main  
courses. It is bet-  
ter to have this  
cover twice than  
the cooking fork.

**22**

**Cucchiaio Insalata**  
Salad serving spoon  
Cuillère à salade servir  
Salatvorlegelöffel  
Cuchara servir ensalada

Si usa per  
mescolare e ser-  
vire insalate, ma  
non solo: ottimo  
per servire anti-  
pasti a base di  
verdure e pesce.  
It is used to mix  
and serve salads,  
but is also very  
good to serve  
fish and vegeta-  
ble hors'd'oeu-  
vres.

**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  
Cuillère 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  
Cuillère 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  
Cuillère à degustation  
Kostprobelöffel  
Cuchara degustación

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

**45**

**Cucchiaio Degustazione**  
French sauce spoon  
Cuillère à sauce individuelle  
Gourmetlöffel  
Cuchara salsa gourmet

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

**35**

**Cucchiaio Zuppa**  
Soup spoon  
Cuillère 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 traditional English  
soups.

**26**

**Cucchiaio Bebè**  
American size coffee spoon  
Cuillère pour enfant  
Kinderlöffel  
Cucharita bebé

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 breakast 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. 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 deserts.

**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 deserts, but not for fruit.

**27**

**Forchettina Bebè**  
Baby fork  
Fourchette pour enfant  
Kindergabel  
Tenedor bebé

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; 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. Its 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 bebé

Coltellino per bambini.  
Knife for babies courses.

**36**

**Coltello Bistecca**  
Steak knife  
Couteau à viande  
Steakmesser  
Cuchillo bistek

Coltello con lama profonda per bisteche 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 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 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.









# 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 »

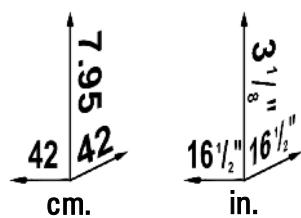
Unsere Fachleute stehen  
zu Ihrer Verfügung, die beste Design-Lösung für  
Ihre individuelle "MEPRA Präsentation" zu schaffen.

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

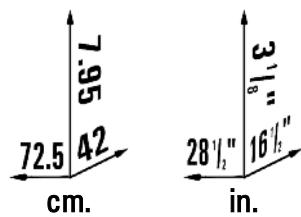


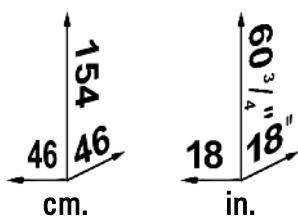


008

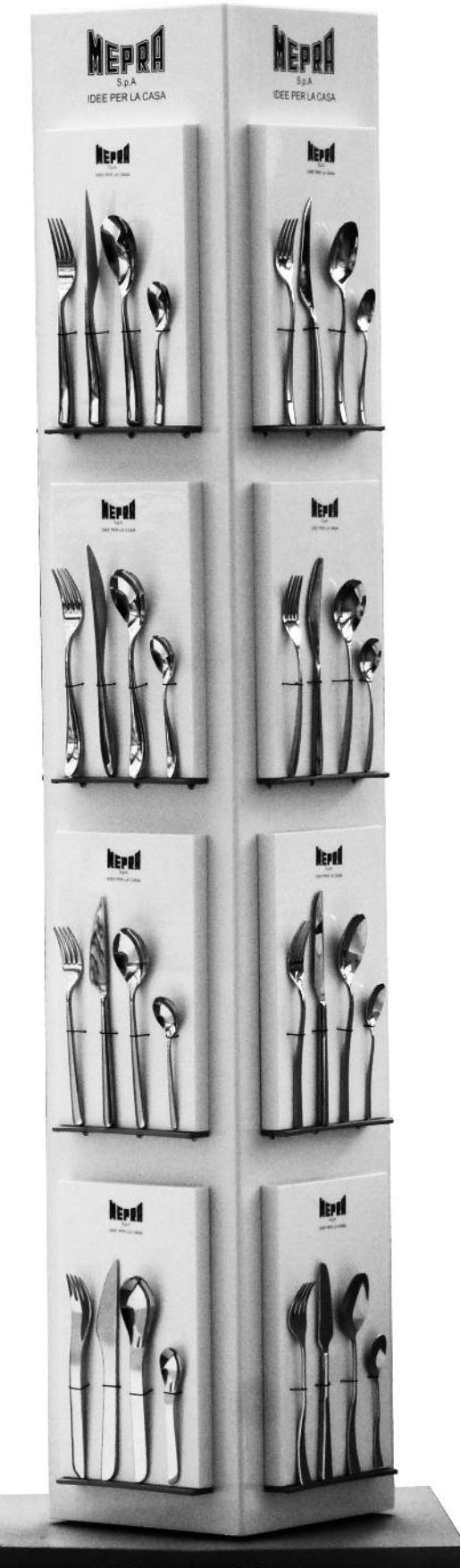


016



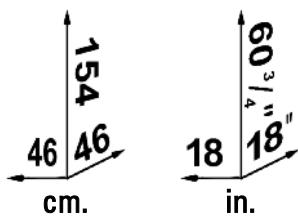
**MAXI****050F****Espositore Maxi per 16 modelli**

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



**MAXI**

**050P**

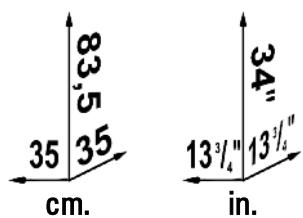


**Espositore Maxi per 16 modelli**

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

**MIDI**

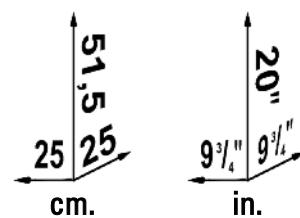
025P



**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](http://WWW.MEPRA.COM)