

MEPRA

S.p.A.

IDEE PER LA CASA

STILE

by pininfarina



Battista Farina, detto "Pinin",
leggendario Fondatore di Pininfarina
e designer delle auto più belle del
mondo.

Battista Farina, nicknamed "Pinin",
legendary Founder of Pininfarina and
designer of the world's most desirable
automobiles.



Pininfarina

Dal 1930 Pininfarina è sinonimo di eleganza e innovazione. Grazie al proprio stile inconfondibile, ha dato vita ad alcune delle auto più belle della storia e a oggetti entrati nei sogni di intere generazioni. Più di 85 anni di esperienza nel creare bellezza permettono di dare vita a oggetti unici che toccano ogni ambito dell'esperienza umana.

Since 1930 Pininfarina has been synonym of elegance and innovation. Thanks to its unmistakable style, this design house has given life to some of the most stunning cars in automobile history and objects that entered in the dreams of generations of people. More than 85 years in creating beauty allow to give life to unique objects touching every aspect of the human experience.

“Stile italiano significa senso delle proporzioni, semplicità e armonia della linea, tali che, dopo un tempo considerevole, c'è ancora qualcosa che è più vivo di un solo ricordo della bellezza”.

[Battista 'Pinin' Farina]

“Italian style means sense of proportions, simplicity and harmony of line, such that after a considerable time, there is still something which is more alive than just a memory of beauty”.

[Battista 'Pinin' Farina]

Stile

Mepra e Pininfarina hanno creato STILE, una collezione di pentole raffinata e innovativa per gli amanti della bellezza italiana. Un design d'eccellenza in cui il segno puro si integra armonicamente nella vita di tutti i giorni.

Mepra and Pininfarina have created STILE, a refined cookware collection for the lovers of Italian beauty. An unmistakable design in which pure lines find harmoniously their place in everyday life.

Mepra

L'amore per il buon cibo incontra la qualità. Dal 1947 Mepra produce posate e articoli in acciaio, prestando la massima attenzione ai dettagli e offrendo un ventaglio di soluzioni all'avanguardia per esaltare i sapori della tradizione italiana.

Love for food meets quality. Since 1947 Mepra has been producing cutlery and steel articles, giving the highest attention to details and offering a wide range of cutting-edge solutions to give value to the flavors of Italian tradition.

L'equilibrio perfetto tra forma e funzione

La solida esperienza di Mepra e l'incessante ricerca estetica di Pininfarina hanno dato vita a una collezione di pentole all'insegna dei valori di sempre: Bellezza, Purezza e Innovazione. Con il suo look contemporaneo ed essenziale, STILE porta in cucina l'eleganza senza rinunciare alla funzionalità, rendendo l'esperienza del cucinare ancora più soddisfacente.

La purezza delle linee e le geometrie pulite danno forma a una collezione in cui stile e funzione raggiungono l'equilibrio perfetto. Il coperchio, dalle linee arrotondate, richiama la forma della pentola, garantendo una perfetta integrazione degli elementi, quasi a suggerire l'idea di un corpo unico ed estremamente compatto. Il contrasto tra la finitura satinata esterna e quella lucida dei manici, conferisce alla collezione un aspetto inconfondibile.

Non solo ricerca stilistica, ma anche attenzione per la sicurezza, l'ergonomia e la funzionalità, rendono STILE un concentrato dell'eccellenza italiana, espressione di un approccio innovativo al design in grado di mettere al centro le persone, i loro desideri e le loro esigenze.

The perfect balance between shape and function

Mepra solid experience and Pininfarina constant aesthetic research have created a cookware collection in the pursuit of timeless values: Beauty, Purity, Innovation. With its contemporary, essential look, STILE brings elegance in the kitchen without forgoing functionality, making the cooking experience even more satisfying.

The pureness of the lines and the clean, essential geometries shape a collection in which function and style reach the perfect balance. The lid – characterized by rounded lines – recalls the pot shape, guaranteeing a perfect integration of elements and conveying the idea of a single, extremely compact body. The contrast between the shiny finish of the handles and the satin-finished exterior gives to the collection an unmistakable look.

Not only stylistic research, but also attention to safety, ergonomics and functionality, make STILE an expression of the highest Italian quality and the proof of an innovative approach to design, focused on people's wishes and needs.



Icon of timeless beauty



Cisitalia, 1947: una scultura in movimento esposta permanentemente al MoMA di New York.

Cisitalia, 1947: a sculpture in movement Exposed at MoMA in New York.



STILE

by pininfarina

L'eleganza della posata si misura quando le forme del cucchiaino, la forchetta, il coltello ed il cucchiaino si fondono armoniosamente, nel rispetto delle dimensioni, creando la perfetta armonia sulla tavola, dove ogni pezzo vive e lavora insieme.

The elegance of the cutlery is measured when, table spoon, table fork and table knife, together with the teaspoon, are harmoniously tied, with respect to their dimensions, creating the perfect harmony on table, where each piece lives and works together.

L'elegance de la couverte est mesurée quand les formes de couillier la forchette le couteau et le cuiller à café se mélangent harmonieusement dans le respect des dimensions crée harmonie parfaite sur la table où chaque pièce vive et travaille ensemble.

Die Eleganz des Besteckes wird messbar, wenn die Formen des Löffels, der Gabel, des Messers und des Teelöffels unter Berücksichtigung ihrer Maße zueinander harmonisieren und so die perfekte Einheit auf dem Tisch schaffen.

La elegancia de un cubierto se mide cuando las formas de la cuchara, del tenedor, del cuchillo y de la cuchara café se fusionan armoniosamente en el respeto de las dimensiones creando la perfecta armonía en la mesa donde las piezas viven y trabajan juntas.

Forchetta tavola

Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor de mesa

Coltello tavola

Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo de mesa

Cucchiaino tavola

Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara de mesa

Cucchiaino caffè

Tea spoon
Cuillère à café
Teelöffel
Cuchara café



STILE

by pininfarina



La frutta merita il giusto rispetto ed i coltelli con doppia seghettatura garantiscono il perfetto taglio per spellare la frutta, come per ogni altro antipasto o dolce.

Fruit deserves the right respect and the knives with the double serration, grant the perfect cut to peel the fruit, as for any other appetizer or dessert.

Le fruit mérite le just respect et les couteaux avec double dentelure garantie le perfect coupe pour éplucher le fruit comme pour tous les autres aperitifs ou dessert.

Die Frucht verdient den nötigen Respekt und das Messer mit der Doppelzahn Klinge garantiert dies mit einem perfekten Schnitt zum Schälen der Früchte, sowie bei jeder anderen Vorspeise oder jedem anderen Dessert.

La fruta merece el justo respeto y los cuchillos con sierra garantizan el corte perfecto para pelar fruta como por cualquier otra entrada o dulce.

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel
Tenedor postre

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
Cuillère à dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre

Cucchiaino moka
Coffee spoon
Cuillère à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka



STILE

by pininfarina



Sono i pezzi magnum per servire
antipasti, primi, legumi e carni.

These are the magnum pieces to serve
appetizer, first courses, vegetables and meat.

Sont les pieces magnum pour servir, aperitifs,
entrée, légume, viande

Dies sind die Magnum Teile, welche die
Vorspeise, den ersten Gang, das Gemüse und
das Fleisch servieren.

Son las piezas magnum para servir entradas,
primeros platos, legumbres y carne.



Cucchiaione a servire

Cooking spoon

Cuillère à legumes/ à ragût

Gemüselöffel

Cuchara legumbres

Forchettone a servire

Serving fork

Fourchette à legumes/ à servir

Fleischgabel

Tenedor legumbres

STILE

by pininfarina



Gli strumenti adatti a servire creme, zuppe ed insalate di frutta, di dimensioni diverse a seconda dello scopo.

The tools suitable to serve creamed, soups, fruit salads, of different sizes depending on the purpose.

Les outils appropriés pour servir des crèmes, soups, salad de fruits, de différentes tailles en fonction du but.

Die richtigen Werkzeuge, um Saucen, Suppen und Fruchtsalat jeglicher Größe perfekt und stilvoll zu servieren.

Son los instrumentos aptos a servir cremas, sopas, ensaladas de fruta. Tiene dimensiones diferentes a segunda del objetivo.



Mestolo
Ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo Sopa

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

STILE

by pininfarina



Il servizio dolce si compone delle apposite forchettine dolce e la pala torta. Entrambe posseggono il lato adatto al taglio della fetta.

The dessert set is composed by the appropriated cake fork and cake server. both have the appropriate side to cut a slice.

Le service sucré est composé de fourchettes sucrées spéciales et la pelle a tarte. Les deux ont les coté approprié pour couper la tranche .

Das Dessert-Set, bestehend aus Kuchengabel und Tortenheber, beide mit praktischer Schneide an der Seite um ein Stück Kuchen zu zerteilen oder eine Torte zu schneiden.

El juego de dulces se compone de sus propios tenedores de postre y pala de tarta. Ambos llevan el lado apto al corte de la rabanada.

Forchettina dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

Pala per torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta



STILE

by pininfarina



La pala pesce ha il lato adatto al taglio:
non solo una pala dunque, ma anche un
coltello, che armoniosamente si
accompagna alla sua forchetta.

The fish knife has the side suitable for cutting:
not just a blade, but also a knife that
harmoniously accompanies his fork.

La pelle à poisson a le côté approprié pour la
coupe, pas solment une pelle, mais aussu un
couteau qui accompagne harmonieusement sa
fourchette.

Das Fischbesteck hervorragend geeignet um
den Fisch zu zerteilen und zu portionieren,
bestehend aus Fischgabel und Fischmesser.
Schlicht und schön, Harmonie in Vollendung.

La pala de pescado lleva el lado apto al corte;
no es sólo una pala, es incluso un cuchillo que
se acompaña armoniosamente con su tenedor.

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

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



STILE

by pininfarina



Le abitudini alimentari, una volta caratteristica peculiare di ogni paese, si fanno oggi sempre più globali e possedere lo strumento giusto per la giusta pietanza rende onore alla nuova esperienza culinaria.

The eating habits, once a peculiar characteristic of every Country, are becoming more and more global today and having the right tool for the right dish makes it a honor for the new culinary experience.

Les habitudes une fois une caractéristique particulière de chaque pays deviennent plus globales aujourd'hui posséder le bon outil pour le bon plat fait honneur à la nouvelle expérience culinaire.

Die Essgewohnheiten, einst ein eigentümliches Charakteristikum eines jeden Landes, werden immer globaler und mit dem richtigen Werkzeug für das richtige Gericht, wird es ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Las costumbres alimenticias que eran una vez características peculiares de cada país, hoy en día se hacen más globales. Tener el instrumento más adecuado para un plato honra la nueva experiencia culinaria.

Cucchiaino bibita

Ice tea spoon
Cuillère à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

Cucchiaino caffè americano

American size coffee spoon
Cuillère à café américain
Amerikanischer Kaffeelöffel
Cucharita café americano



STILE

by pininfarina



Non esiste un coltello per tutte le funzioni: come lo chef utilizza un coltello diverso a seconda dell'alimento da lavorare, anche a tavola ogni pietanza possiede lo strumento più adatto per gustarla.

There is no knife for all functions, as the chef uses a different knife depending on the food to be worked even at the table each dish has the most suitable tool to enjoy it.

Il n'ya pas de couteau pour toutes les fonctions, comme le chef utilise un couteau différent en fonction de l'aliment à travailler même à la table chaque plat possède a l'outil le plus approprié pour déguster.

Es gibt kein Messer für alle Funktionen. So wie ein Chefkoch für unterschiedliche Zubereitungsarten auch unterschiedliche Messer benutzt, hat auch jede Speise auf dem Tisch das richtige Messer verdient.

No existe un cuchillo para todas las funciones. Como el chef utiliza un cuchillo diferente a segunda del alimento que está trabajando, así en la mesa cada plato tiene el instrumento más apto para saborearlo.

Coltello burro
Butter knife
Couteau à beurre
Buttermesser
Cuchillo para mantequilla

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau à viande
Steakmesser
Cuchillo bistek



STILE

by pininfarina



I cucchiaini dalla tazza tonda sono sempre più utilizzati in quanto più capienti e meno ingombranti, non solo per le zuppe ma per tutti i piatti con salse e guarnizioni cremose.

The round-shaped spoons are increasingly used as they are more capacious and less bulky, not only for soups but for all dishes with sauces and toppings creamy.

Les cuillères à café avec une tasse ronde sont toujours plus utilisés comme plus vaste et moins encombrant, pas seulement pour les soupes mais pour tous les plats avec des sauces et des garnitures crémeuses.

Runde Löffel werden heutzutage immer häufiger verwendet. Sie sind angenehmer im Gebrauch und bieten viele weitere Vorteile beim Genuss von Suppen und Desserts.

Las cucharas con taza redonda son cada vez más utilizados en cuanto son más capaces y menos abultados, no sólo para las sopas sino también para todos los platos con salsas y guarniciones cremosas.

Cucchiaio zuppa
Soup spoon
Cuillère à soupe
Suppenlöffel
Cuchara para sopa

Cucchiaio bouillon
Bouillon spoon
Cuillère à bouillon
Bouillonlöffel
Cuchara bouillon



STILE

by pininfarina



ART. 472000

Poster
Poster
Affiche
Poster
Póster

cm. - litre

in. - qt.

H 42
29,7

H 16 $\frac{1}{2}$ "
11 $\frac{2}{3}$ "



Bauletto 24 pezzi
Box 24 pcs
Boite 24 pièces
Box 24 -tlg.
Caja 24 piezas

ART. 472001

Espositore da tavolo in acciaio
18/10 Stainless steel table display stand
Expositeur de table en acier inoxydable
Tischdisplay aus rostfreiem Stahl 18/10
Exhibidor de mesa en acero inoxidable

cm.	in.
H 16	H 6 $\frac{3}{4}$ "
14 x 7	5 $\frac{1}{2}$ " x 2 $\frac{3}{4}$ "



ART. 490012

Espositore posate 20 pezzi
20 pcs. Flatware display
Expositeur de couverts 20 pièces
20-tlg. Besteckdisplay
Exhibidor de cubiertos 20 pzas.

cm.	in.
H 31	H 12 $\frac{1}{5}$ "
67,5	26 $\frac{1}{2}$ "





25065 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM